

Avancer sur la création d'un outil de transformation  
des fruits et légumes conventionnels  
d'Ile de France,  
pour la restauration collective,  
et la levée de freins éventuels

Une étude de faisabilité réalisée par Dig Eat,  
pour la Direction régionale de l'alimentation, de  
l'agriculture et de la forêt  
et le Conseil régional d'Ile de France



Préfet de la région  
d'Ile-de-France

DRIAAF

En Ile de France, ce sont quelques 600 millions de repas qui sont préparés chaque année par les 8 900 cuisines de la restauration collective en Ile de France<sup>1</sup>. Les produits servis sont rarement « locaux », malgré la volonté affichée de nombreux élus et les dires de certains responsables.

En matière alimentaire, la région n'est autosuffisante que pour le blé dont elle produit 200% de ses besoins. En revanche, sur les 2MT annuelles consommées en Ile de France, la production francilienne de fruits et légumes, estimée à 240 106 tonnes, couvre peu de la consommation locale : 24% pour la pomme de terre, 6 à 10% pour les légumes, 2 à 3% pour les fruits. La situation est encore moins brillante pour les produits animaux<sup>2</sup>.

Une étude publiée en 2014<sup>3</sup>, et portant sur 3 territoires franciliens (Triangle de Hurepoix, Parc régional du Gâtinais, 10<sup>ème</sup> arrondissement de Paris) pointe la différence existante entre la volonté d'approvisionnement local et la réalité : « dans 11 cas sur 23, le seul produit local utilisé est du pain pour lequel l'origine des farines n'est pas prise en considération : c'est donc à travers l'achat au boulanger local que ce produit est considéré comme local. Pour les 12 autres cantines, outre le pain, sont introduits en premier lieu des produits laitiers (yaourts fabriqués notamment dans la Brie), en second lieu des légumes (dont la salade) et des fruits (essentiellement des pommes), en troisième lieu de la viande (volailles notamment). Seule une minorité de cantines (5 sur 48) sont « régulièrement » approvisionnées en produits locaux autres que le pain, les autres ne le faisant qu'à l'occasion d'évènements festifs occasionnels (la « semaine du goût » en octobre par exemple, ou la fête départementale ou communale). Ainsi, même si l'enquête quantitative auprès de 485 gestionnaires de cantine et responsables d'approvisionnement souligne qu'un tiers d'entre eux disent s'approvisionner « très fortement » en Ile-de-France, nos analyses nuancent cette déclaration : en effet, cela est cohérent avec l'importance vue dans notre échantillon de l'approvisionnement local en pain, mais peut aussi cacher une confusion, pour des produits couramment cultivés en Ile de France comme la salade, entre le lieu de production et le lieu d'approvisionnement, ce dernier étant très souvent le MIN de Rungis, où l'origine de produits génériques comme la salade est de fait très mal tracée. »

Une demande forte se manifeste, de la part des collectivités comme des convives, pour des produits locaux en restauration collective. Non

---

<sup>1</sup> Selon rapport de la DRIAAF : Politique de l'offre alimentaire en Ile de France – Diagnostic 2012, édition mise à jour 2015

<sup>2</sup> Source IAU IdF : filières courtes de proximité au sein du système alimentaire francilien – Fascicule 3, dec.2015

<sup>3</sup> Ségolène **Darly** et Christine **Aubry** : La demande en produits locaux de la restauration collective : quels liens avec l'offre de proximité dans une région d'agriculture industrielle ? Le cas de l'Ile-de-France, GeoCarrefour, [89/1-2 | 2014](#)

seulement l'Ile de France ne fait pas exception, mais, selon nos interlocuteurs de la restauration collective concédée, la demande serait encore plus forte dans notre région qu'ailleurs. Et ce alors qu'un approvisionnement local y est beaucoup plus en retard et probablement plus difficile que dans d'autres régions. Territoire de grande cultures par excellence, l'Ile de France a vu disparaître quasiment toute production animale et les outils de transformation afférents à cette production. Le maraîchage existe encore, mais ses zones ont été terriblement rognées par l'extension des agglomérations et la construction de logements sur les terres agricoles. Selon Jean-Claude Guehennec, producteur de salades dans les Yvelines, la pression des prix des produits arrivant de Hollande et d'autres pays spécialisés a été également fatale à la production maraîchère. Quant aux légumes de plein champ sur de grandes surfaces, leurs cultures sont rares et intéressent peu les céréaliers, d'autant plus que céréales et oléagineux se vendent très bien et que les cultures de légumes demandent un outillage et un savoir-faire spécifiques, voire une main d'œuvre qualifiée. Selon Agreste et le recensement de 2010, les surfaces légumières franciliennes sont en baisse constante : 1 124 ha de salades, 415 ha de Haricots verts, 221 ha de radis, 184 ha d'épinards, 123 ha de choux verts, 323 ha d'autres légumes dont carottes.

Restent la farine et le pain. 3,2 millions de tonnes de céréales sont produites en Ile de France (chiffres France AgriMer, 2014), (blé tendre, orge et escourgeon, maïs...). Sur les 365 000 ha de superficies céréalières, le blé tendre couvre à lui seul 239 000 ha pour une production de 2 millions de tonnes. L'orge et le maïs y occupent également une place significative (119 000 ha en cumulé) pour une production respective de 571 000 tonnes et 471 000 tonnes. A priori la transformation de céréales locales devrait être courante, mais tous les moulins n'affichent pas l'origine de leurs approvisionnements. Dans le Gâtinais, en Seine et Marne en Ile de France, le Moulin des Gauthiers, situé à Château Landon, produit des farines de qualité, régulières, bio et conventionnelles, à partir de blés sélectionnés exclusivement dans le Gâtinais. Ce même moulin propose une gamme de farines de céréales bio et conventionnelle (blé, épeautre, seigle, avoine, maïs, petit épeautre, sarrasin) de cultures locales. Les Moulins de Brasseuil annoncent des farines issues pour 70% de blés biologiques d'Ile de France. Avec la disparition des légumeries attenantes aux cuisines des restaurations collectives, les légumes achetés sont souvent déjà transformés lors des commandes d'approvisionnement. Des ateliers de transformation de légumes, en Ile de France ou dans les régions limitrophes, on en recense des petits ; ou alors des très gros comme celui de la société Bonduelle qui s'approvisionne sur toute la France voire plus loin. Située près d'Angers, la coopérative de producteurs légumiers Rosée des champs approvisionne également la restauration collective francilienne en direct ou via des grossistes. Travaillant en majorité pour la restauration collective, l'atelier 4<sup>ème</sup> gamme des Mureaux ne travaille que des légumes bio franciliens (500 tonnes/an environ). Mais très peu de légumes conventionnels prennent le

chemin des cuisines collectives et il est certain que l'absence de leur transformation en est la cause principale.

Devant ce constat très rapide, quelles actions faudrait-il mener pour voir des légumes de l'Ile de France approvisionner la restauration collective de la région ?

Dans la présente étude, Dig Eat a cherché à cerner les besoins et les sources d'approvisionnement en légumes locaux, et ce que pourrait être un atelier de transformation de ces légumes, à destination première des cuisines collectives de la région. Le niveau de transformation, les gammes possible et les espèces concernées en premier lieu, la demande des cuisines centrales et l'offre ou les attentes des producteurs, le statut que pourrait prendre un tel atelier, le coût du matériel, les partenaires qui pourraient le financer et le faire fonctionner, la localisation (possible ? idéale ?) d'un tel outil seront traités dans ce rapport.

## LE CONTEXTE

Selon l'enquête réalisée par l'Agence bio en 2016 sur la France entière, environ 87% des cuisines collectives ont la possibilité de préparer leur légumes. Cependant, l'expérience de Dig Eat montre que cette possibilité se traduit rarement en utilisation réelle. Les cuisines de la restauration collective en Ile de France sont de moins en moins souvent dotées d'une légumerie opérationnelle : le coût et la disponibilité de la main d'œuvre (l'épluchage des légumes est une opération longue et fastidieuse), les règles d'hygiène (obligation du respect de la « marche en avant » et du non croisement denrées terreuses et denrées non terreuses), les obligations de gestion des bio-déchets et le coût des locaux enfin, constituent les grands facteurs de cette désaffection dont pâtissent indirectement les productions locales lorsqu'aucun outil privé de transformation de grande ampleur n'existe, comme c'est le cas en Ile de France (excepté pour les légumes bio). Cependant, des légumeries opérationnelles existent encore, notamment dans certains collèges et lycées, des maisons de retraites et des restaurants d'entreprises.

La transformation des légumes offre plusieurs possibilités :

- la 4<sup>ème</sup> gamme à vie courte, évite toute préparation ou presque en cuisine : carottes ou céleri râpés en entrées par exemple. La durée de vie des produits est courte car ils sont vivants ;
- la 5<sup>ème</sup> gamme à durée de vie un peu plus longue car les produits sont cuits, permet d'aller, là encore, vers une simplification du travail en cuisine (préparation et cuisson) ; carottes ou pommes de terre précuites pour les accompagnements par exemple, mais aussi soupes de légumes en hiver comme en été, betteraves cuites en entrée ;
- la 2<sup>ème</sup> gamme (la conserve) ou la 3<sup>ème</sup> gamme (surgelé), autorisent une conservation nettement plus longue et donc une praticité encore plus importante, en cru ou en cuit. Elles pourraient permettre aux maraichers de transformer leurs surplus saisonniers ou occasionnels - surproduction due à un temps très favorable, baisse de la clientèle habituelle en été -, mais également d'augmenter leur production ou d'initier une production de légumes, pour peu que le marché existe et que la demande soit effective et exprimée.

Aujourd'hui, en Ile de France, il n'existe pas d'outil de transformation « à grande échelle » pour les productions végétales conventionnelles. Les légumes bio ont, rappelons-le, un outil de transformation 4<sup>ème</sup> gamme aux

Mureaux, outil dont la mise en route a été initiée par Vivrao (dont Dig Eat a pris la suite pour la partie études et actions de terrain), qui appartient à la CUMA Bio Val de Seine, mais ses statuts sont ceux d'une coopérative bio et ne lui permettent pas d'accepter des légumes conventionnels.

Il existe également une petite conserverie dépendante des Potagers de Marcoussis (Essonne), et fonctionnant en atelier d'insertion, pour garnir les paniers des consommateurs (340 abonnés en 2015 selon le rapport d'activité, plus une boutique ouverte à tous) l'hiver avec des confitures et des légumes cuits ou des soupes, mais aucun outil polyvalent ou pour traiter de gros volumes à ce jour. La production en 2015, a été de plus de 32 000 bocaux. Nous donnons ci-dessous les prix pour quelques produits en janvier 2017, qui ne pourraient pas convenir pour la restauration collective (in La Feuille de chou des Potagers) :

Produit	bocal de 450 g (€)	bocal de 750 g (€)
Soupe de courge	3,90	5
Soupe de légumes	3,90	5
Velouté de courgettes pdt	3,9	
Coulis de tomates	3,9	
Compote de pomme	3,9	

Aujourd'hui encore, plusieurs réflexions simultanées sont menées en Ile de France, sur la question de l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux. Elles font toutes le constat du problème de l'absence de la transformation.

- Dig Eat a travaillé en 2015 à une expérimentation dans le sud Essonne : des productions agricoles ont été trouvées, mais l'expérimentation n'a pu aboutir, faute d'un appui de la nouvelle assemblée départementale.
- En 2015 toujours, le Parc régional du Gâtinais menait une réflexion sur la même aire géographique, et sur la facilitation de l'approvisionnement local en sud Essonne. Dig Eat a participé aux travaux menés sur l'intérêt de créer un atelier de transformation de légumes locaux, mais, sans être abandonnée, cette réflexion a tourné au ralenti pendant quelques mois. Le Plan Nutrition Régional a mis en place un groupe de travail avec des producteurs afin d'identifier ceux qui seraient partants pour livrer la restauration collective ;
- Dans le cadre du nouveau programme « Leader Seine aval », sont inscrites des actions de promotion du local en restauration collective, dont la possibilité de créer un outil de transformation dans le périmètre du programme. Aujourd'hui étendue à 66 communes de la vallée de Seine Aval, la nouvelle configuration du

territoire LEADER permet à la fois de s'inscrire au sein du pôle d'enjeu métropolitain « Grand Paris Seine Aval » et d'étendre la dynamique engagée en 2007-2013 à l'échelle d'un bassin de vie, plus propice à structurer des filières locales. « Leader Seine aval » est piloté par l'ADADSA (Association pour un Développement Agricole Durable en Seine Aval). Ses financeurs, outre l'UE, sont les collectivités territoriales et des entreprises privées ayant des projets en rapport avec le développement rural du territoire concerné. L'approvisionnement alimentaire local, notamment pour la restauration collective, constitue un des axes importants du programme 2014-2020 ;

- Le pôle agricole de Brétigny/Orge prévoyait, à terme, un atelier de transformation de légumes, mais la première tranche projet ne concerne que des petites parcelles, plus orientées vers le maraîchage et la vente directe. Si un atelier est un jour créé, ce sera plutôt pour répondre aux besoins ponctuels des maraîchers et des petits arboriculteurs pour compléter les paniers mis en vente directe ;
- Le département de la Seine et Marne accompagné de la Chambre d'agriculture de ce département, a commandé et réalisé une étude de faisabilité d'un atelier de transformation pour les produits du département et les établissements scolaires gérés par le département. De nouvelles études complémentaires sont en cours : potentiel de mises en cultures maraîchères, potentiel des transformations existantes (pour chacune des filières étudiées,...), analyse fine des besoins de la restauration collective ...
- Les arboriculteurs de la Plaine de Versailles, réunis dans l'Association Patrimoniale de la Plaine de Versailles ( APPVPA) font actuellement faire leur jus de pomme par un prestataire du Val d'Oise. Ils souhaitent étudier l'alternatives d'avoir leur propre atelier de transformation. Une étude de faisabilité a donc été lancée en 2017, afin de proposer la nature (mobile ou fixe) et le statut (CUMA ou autre) d'un éventuel outil.

## NOTRE ETUDE

A la demande de la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt et du Conseil régional Ile de France, Dig Eat et ses partenaires ont donc travaillé à la faisabilité de la création d'un outil de transformation de fruits et légumes en Ile de France, en approfondissant notamment les points suivants :

- l'approvisionnement : quels besoins seraient « réalistes », quelles productions seraient disponibles, en quelles quantités prévisibles rapidement et à plus long terme ?
- la diversité de transformation des légumes et fruits intéressant la restauration ;
- la localisation – possible, idéale ? - de cet outil de transformation, en tenant compte des lieux prépondérants de production, et de ceux de consommation ou de préparation (cuisines collectives des entreprises concessionnaires, ou des communes) de ces produits à destination de la restauration collective ;
- le fonctionnement de cet atelier : un ESAT (Etablissements et Services d'Aide par le Travail) ?
- l'investissement de départ pour cet atelier en matériel, fonction des quantités de produits à traiter ;
- les différentes formes juridiques, en fonction des acteurs prêts à financer la création d'un tel atelier : entreprise privée, coop, Scic, ... ;
- les possibilités de financement institutionnel ;
- les engagements d'achat par les collectivités, les gestionnaires de cuisines en gestion directe, et les concessionnaires de la restauration collective.

## LES BESOINS EXPRIMÉS POUR LES CUISINES DES RESTAURANTS COLLECTIFS FRANCILIENS

Pour l'analyse de la « demande », il était prévu d'interroger séparément les entreprises de la restauration concédée et le secteur de la restauration en gestion directe. Il est bien sûr important de confirmer le « bruit de fond » : la demande en produits locaux de la part des convives et/ou des donneurs d'ordre, la sous-utilisation voire la disparition des légumeries dans les cuisines, les gammes de légumes utilisées préférentiellement ...

Malgré nos demandes réitérées, par téléphone ou courriel, voire en interpellant des interlocuteurs dans des salons et manifestations diverses, il a été presque impossible d'obtenir des entretiens, ou des réponses à un questionnaire que nous avons préparé et mis en ligne. Manque de temps ? Désintérêt pour une étude probablement redondante ? Paranoïa et/ou culte du secret (marché, approvisionnements, projets de développement ...) ? Il est très probable que c'est ce dernier point, qui a joué en notre défaveur avec la restauration concédée, et que le manque de temps et d'intérêt, ainsi que la lassitude de sollicitations en tous genres, a été la raison des non réponses du secteur en gestion directe.

Nous avons cependant pu recueillir quelques données que nous retranscrivons ci-dessous.

### LES CUISINES AUTOGÉRÉES

Afin d'approcher la consommation réelle des cuisines collectives en légumes de chaque gamme, nous avons misé à la fois sur le contact direct et des entretiens, et sur un questionnaire à usage de tout cuisinier ou gestionnaire de restaurant collectif qui accepterait de le remplir en ligne<sup>4</sup>.

Agores, l'association nationale des directeurs de la restauration collective, avait donné son accord pour participer à notre étude. Christophe Hebert, son président n'a hélas pu nous proposer d'interlocuteurs en Ile de France. Nous avons questionné des représentants du réseau Restau'co<sup>5</sup>, ex Comité de Coordination des Collectivités, et autre association de la restauration en gestion directe. Restau'co et ses associations membres représentent les professionnels de la restauration collective en gestion directe de tous les secteurs auprès des pouvoirs publics, instances nationales et régionales. Véritable créateur de lien, Restau'co organise des échanges réguliers avec les acteurs de la filière en amont en aval. Nous avons ainsi assisté à une conférence organisée par le syndicat avec la Fondation Nicolas Hulot lors du lancement de leur label « Mon restau responsable » au Lycée

---

<sup>4</sup> [https://docs.google.com/forms/d/1-l7pLHCCGzdzqrja59ZzMWnAZO1oHRKxoXxvnA6\\_qOY/viewform?edit\\_requested=true](https://docs.google.com/forms/d/1-l7pLHCCGzdzqrja59ZzMWnAZO1oHRKxoXxvnA6_qOY/viewform?edit_requested=true)

<sup>5</sup> Restau'co est une association qui regroupe 10 000 membres

Janson de Sailly, le 2 juin 2016, sur l'approvisionnement local et le développement durable vu de la restauration collective.

A la suite de cette manifestation, nous avons donc eu un long entretien avec Margo Harley, qui dirige l'AURI, l'association qui gère le restaurant interministériel de la rue Barbet de Jouy, et qui assure également la présidence de Restau'co Ile de France.

Restau'co compte 1 500 en Ile de France : 39% de scolaire, 39% santé, 14% entreprises.

### L'AURI

Le restaurant interministériel de la rue Barbet de Jouy sert 1 600 couverts/jour, soit 337 175 repas en 2015. Ce nombre est en diminution chaque année : 342 945 en 2014, 353 975 en 2013. La cuisine possède une légumerie opérationnelle. Chaque semaine, ce sont 500 kg de légumes divers qui y sont traités, essentiellement pour les crudités et le « salad bar ». Chaque semaine encore, c'est une tonne de pommes de terre qui y est traitée.

En surgelé, la cuisine achète frites (350 kg/semaine), petits pois et haricots verts (60kg/semaine). En légumes, elle est livrée quotidiennement.

Les quantités par semaine sont les suivantes :

Espèce	Quantités aux périodes de disponibilité en Ile de France et prix au kg ou à l'unité (u) en 2016		
	Légumes bruts	5 <sup>eme</sup> gamme	surgelés
carottes	3 000 0,40€		
céleri	1 500 0,67€		
betterave		750	
pomme de terre	50 000		
salade	480 u 0,83€/u		
soupe chaude de légumes		750 litres	
courgette	1 000 1,43€		
courge	1 000		
potatoes frites			18 200 0,70€
choux	500		

Les chiffres en italiques sont des prix au kg ou à l'unité

L'Auri n'est pas soumise au code de la Commande publique alors qu'elle ne sert que des agents des ministères de l'agriculture et des finances, et des services du premier ministre. Elle se fournit auprès de l'Economat des armées. A titre d'information complémentaire, en lien avec la présence de ce légume trois mois par an dans notre région, les haricots verts (que l'AURI achète surgelés) ont été payés 0,9€ en 2015. Pour ces derniers, M. Harley ne

savait pas qu'on pouvait en trouver frais et éboutés dans les Yvelines, certes plus cher.

A l'AURI, les produits locaux sont majoritairement : les yaourts, le pain bio, les légumes en bio. La bio représentait 14% de l'approvisionnement en 2011.

Les deux grossistes qui approvisionnent la cuisine sont Fermes bio Ile de France et Goetz.

La mise en ligne de notre questionnaire a fait l'objet d'un courriel d'information à l'ensemble du réseau Restau'Co Ile de France, grâce à Margo Harley. Outre les réponses précises de l'Auri, nous avons recueilli celles du Centre hospitalier de Versailles, qui sert 1 800 couverts/jour, soit 750 000 couverts/an. La cuisine ne possède pas de légumerie, et les livraisons sont faites 3 fois par semaine. Seules quelques questions ont fait l'objet d'une réponse.

Espèce	4 <sup>eme</sup> g	5 <sup>eme</sup> g	Surgelés crus	Surgelés précuits	conserve
carottes en entrée	x				
céleri en entrée	x				
betterave en entrée		x			
pomme de terre en salade		x			
salade	x				
soupe chaude de légumes					x
courgette			x		
carottes en accompagnement			x		
pommes de terre vapeur ou sautées		x			
pommes de terre frites				x	
purée de légumes				x	
purée de pomme de terre					x
choux en entrée	x				
choux en accompagnement			x		

Dans le questionnaire, figuraient quelques critères qu'il fallait classer selon leur importance relative. Rien de très étonnant de voir que le prix a plus d'importance pour un établissement de santé. Pour l'Auri, on remarquera que l'origine locale et les produits sous label sont des critères plus importants que le bio. On retrouvera ce classement pour d'autres.

	Très important		important		Moins important	
je privilégie le moins cher		x	x			
je privilégie le local	x			x		
je privilégie le bio			x			x
je privilégie les produits sous label	x					x
pour les légumes, le fait de pouvoir les trouver chez le même fournisseur pour tous les légumes et fruits toute l'année			x	x		
un fournisseur qui me proposerait des légumes de l'Île de France en saison aurait ma préférence		x	x			

En noir : le centre hospitalier de Versailles

En rouge : l'Auri rue Barbet de Jouy

## MARCHÉS ALIMENTAIRES ET PLAN ALIMENTATION DURABLE DE LA VILLE DE PARIS,

Réunion d'information, 22 juin 2016-

Dans l'optique d'ouvrir une légumerie pour des légumes franciliens et la restauration collective francilienne, la clientèle de la Ville de Paris et sa politique en matière d'approvisionnement local seraient un atout important. Comme nous allons le voir, il semble sage de ne pas compter la capitale parmi des acheteurs de local non bio, même transformés.

La Mairie de Paris ayant souhaité réunir ses fournisseurs actuels et potentiels, pour les informer de ses demandes, et répondre à d'éventuelles questions, nous avons assisté à cette réunion qui s'est déroulée le 22 juin 2016.

Pour mémoire, Paris, ce sont 1 300 restaurants collectifs et 30 M repas par an : 22 M pour le scolaire (primaire et collèges), 3 M pour la petite enfance, 3 M pour les personnes âgées, 2 M pour le personnel de la ville. Le scolaire représente 140 000 repas/jour et 200 points de livraison. La petite enfance, c'est 430 établissements où les repas sont préparés sur place.

Le plan d'alimentation durable 2020 de la Ville a été décrit : celle-ci devrait représenter 50% de l'approvisionnement à terme. Sont considérées comme « durables » le bio, les produits sous label rouge, les produits issus de la pêche durable, les produits sans OGM, et les produits de saison, dans les conditions de l'Île de France. Dans cette définition, le local n'a de place que s'il est labellisé (label rouge ou bio). En revanche, la connaissance de l'origine est demandée et portée à la connaissance des convives.

Dans le cadre de la présente étude, nous avons déjà rencontré en tête à tête, le 8 juin, Arnaud Stotzenbach et Marie-Agnès Pourquoié, les deux responsables de la Mission restauration de Paris, dont le projet était de réunir sous un établissement unique l'approvisionnement de l'ensemble des Caisses des Ecoles parisiennes<sup>6</sup>.

Dans le cadre du Plan alimentation durable, les circuits courts sont recherchés. En septembre 2018, devrait se mettre en place un nouveau système opérationnel d'approvisionnement, avec 50% de bio et durable, local si possible.

Concernant les gammes utilisées,

- La 1<sup>ère</sup> gamme est peu utilisée : un peu de grenaille ;
- Salades, carotte en entrées sont en 4<sup>ème</sup> gamme. Les carottes sont achetées râpées si l'unité est importante en nombre de repas ;
- Le surgelé est utilisé, cru pour les légumes en accompagnement ;

---

<sup>6</sup> Aux dernières nouvelles, cette création serait différée

- Les légumes d'accompagnement peuvent être également de la 5<sup>ème</sup> gamme : légumes blanchis, purées, gratins. Parmi les fournisseurs, Saveur Frites, dans le bassin d'Arcis sur Aube (200 km de Paris), fournit de la frite fraîche sans conservateur (production locale), avec une DLC de 7 jours.

A Paris, les livraisons doivent avoir lieu entre 7.30h et 11h. Il y a 200 points de livraison pour la seule restauration collective gérée par la Ville.

Selon nos interlocuteurs, les grossistes de la Ville disent qu'ils vont facilement s'approvisionner « au plus près » : citons Trans-Gourmet, Terrazur, Goetz, Laurence. Il faut les questionner pour en savoir plus. En légumes bio de 4<sup>ème</sup> gamme, Fermes Bio Ile de France a du mal à fournir de façon régulière, ce que nous a confirmé Margo Harley.

Nous avons expliqué le peu de succès que rencontrait notre demande d'entretiens avec les grossistes. Marie-Agnès Pourquoié s'est engagée à relayer cette demande pourvu que nous écrivions un court texte expliquant notre démarche et l'intérêt, pour les grossistes, de nous rencontrer. Le 1<sup>er</sup> texte ayant été trouvé trop court et pas assez clair, nous l'avons réécrit, et attendons encore de savoir, six mois après, si ce texte convient... Aux dernières nouvelles (décembre 2016), la mission était dissoute, et tous les projets de plateformes de distribution semblaient au point mort.

Nous n'irons pas plus loin avec la Ville de Paris, puisque la Ville refuse de considérer le local comme un critère de durabilité des systèmes agricoles. Pourtant, il nous semble que travailler avec des producteurs locaux de l'Ile de France pourrait permettre de faire avancer leurs pratiques vers la production biologique, ou tout au moins dans un premier temps vers une agriculture « raisonnée ».

Cette renonciation aux productions/transformations locales (autres que bio et label) ôte d'office un client important à une légumerie qui ne traiterai pas une production biologique.

### **LES COLLÈGES DES YVELINES ET LA POLITIQUE DÉPARTEMENTALE EN MATIÈRE DE RESTAURATION COLLECTIVE**

92 collèges adhèrent au groupement d'achat mis en place par le Conseil départemental des Yvelines. Ils servent 37 800 couverts/jour. Parmi ces collèges, 39 ont leur cuisine. Les cuisines centrales de Montesson et Mantes préparent les repas respectivement de 9 et 10 établissements.

Les établissements sont libres d'adhérer au groupement de commande. Le marché public sera renouvelé en 2018.

L'actuel fournisseur de fruits et légumes frais est PVM qui propose des carottes, choux blancs, choux rouges et céleris émincés ou râpés (4<sup>ème</sup> gamme) de 1.10 € à 1.50 €. Les concombres sont achetés en 4<sup>ème</sup> gamme en cube ou rondelle (prix variant de 2.30 à 2.60 €). La salade verte en 4<sup>ème</sup> gamme va de 1€ à 1.75 € en fonction de la variété.

Malheureusement, la plateforme de commande du groupement ne permet pas de quantifier la proportion de 1<sup>ère</sup>, 4<sup>ème</sup> ou 5<sup>ème</sup> gamme. En revanche, les produits surgelés (tous produits confondus) représentent 27% du total des achats et les fruits et légumes représentent 12% du total des achats.

### **LES ENTREPRISES CONCESSIONNAIRES DE RESTAURATION COLLECTIVE – SRC -**

Les entreprises concessionnaires n'ont pas ou peu répondu à nos sollicitations, pourtant réitérées plusieurs fois tout au long de 2016. Les quelques entretiens informels que nous avons pu obtenir avec les « grands » du secteur ont simplement confirmé la très forte demande pour des produits locaux en Ile de France. Pour certains d'entre eux, la demande est systématique dans les cahiers des charges et varie de 10 à 30 %. Elle prend le pas sur celle des produits bios lesquels ne sont pas systématiquement d'origine locale.

#### Entretien avec M.N., acheteuse pour une entreprise de restauration collective

Cette entreprise sert 100 millions de repas par an, en Ile de France. Les restaurants d'entreprises et d'administration représentent 50% de sa clientèle. Les autres 50% se composent du scolaire et du médico-social.

Selon M.N, son entreprise n'est pas intéressée par un approvisionnement local, simplement parce que ses clients ne le lui demandent pas, sauf pour les légumes bruts de 1<sup>ère</sup> gamme servis crus en entrées. En 1<sup>ère</sup> gamme d'Ile de France, elle se fournit en pommes et poires, en salades, en cerises et en fraises, en pommes de terre, en choux, en céleri, en champignons. Les restaurants d'entreprise ont le plus souvent une légumerie dans leur cuisine, ce qui permet l'utilisation de produits bruts.

Pour la 4<sup>ème</sup> gamme, les cuisines centrales de l'entreprise travaillent avec des ESAT. Egalement avec une entreprise d'Eure et Loir : Huché-Leroy à Neubourg. Parmi les produits de 5<sup>ème</sup> gamme, on peut noter ratatouille et betterave. Les haricots sont achetés surgelés.

L'entreprise de M.N. travaille avec Pomona-TerreAzur comme grossiste, qui a des prix très compétitifs.

M.N. nous avait promis quelques volumes et des prix d'achat pour des légumes locaux de l'hiver dernier, mais nous n'avons jamais rien reçu de sa part.

#### Quelques chiffres d'une autre entreprise

Notre informateur a demandé l'anonymat, dont acte. Les chiffres de l'année 2014-2015, pour l'Ile de France, sont cependant intéressants puisqu'ils donnent une idée de ce qui est acheté en 4<sup>ème</sup> gamme parmi les légumes conventionnels que l'on peut trouver en Ile de France, qui pourraient être

transformés et vendus à cette entreprise, parmi celles qui comptent dans le secteur.

Chou blanc quartier	39 000 kg	Carottes entières	50 000 kg
Chou rouge découpé	24 500 kg	Carottes rondelle	22 000 kg
Chou rouge entier	2 000 kg	Betterave découpée	6 500 kg
Courge découpée	2 000 kg	Céleri rave entier	4 500 kg
Courgette découpée	27 000 kg	Céleri rave découpé	20 000 kg
Salade mixte	58 000 kg	Chou blanc entier	2 500 kg

*Les légumes entiers sont épluchés (céleri) ou lavés et diminués de leurs feuilles extérieures (choux).*

Ces chiffres couvrent une année entière. Ils doivent donc être minorés pour certains si l'on cherche à savoir la quantité effectivement consommée pendant les mois durant lesquels ces produits sont disponibles en Ile de France. La pomme de terre n'y figure pas, et pourtant elle doit être utilisée entre autres en 4<sup>ème</sup> gamme (et 5<sup>ème</sup> gamme). Si tel est le cas, les quantités doivent être importantes et il s'agit d'un légume disponible toute l'année en Ile de France, qui entrerait certainement parmi les légumes transformés dans une légumerie en Ile de France.

Nous n'avons pu obtenir des chiffres pour la 5<sup>ème</sup> gamme et le surgelé. Pourtant nous savons l'importance de ces deux gammes dans l'approvisionnement des cuisines de cette entreprise, dès lors qu'il s'agit de légumes utilisés comme accompagnement au plat principal.

#### La restauration privée et la préférence locale en Ile de France

La spécificité des restaurants d'entreprise est qu'ils sont équipés de légumerie fonctionnelle contrairement à la restauration scolaire ou au secteur de la santé. Les restaurants d'entreprise affirment donc travailler essentiellement avec des produits bruts et n'ont pas, d'un premier abord, besoin des services d'une légumerie externe. Il faut, cependant, minorer cette affirmation par le fait qu'une réflexion est en cours dans certaines entreprises de restauration concédée (à l'image des réflexions menées dans les collèges) pour supprimer les légumeries et recentrer le personnel sur des métiers plus valorisants en cuisine. Cette réflexion pourrait être d'actualité notamment par l'obligation qui est faite aux gros producteurs comme les cuisines centrales et les cuisines sur place de gérer leurs bio-déchets. Nos propres enquêtes antérieures montrent que, même avec une légumerie, les légumes de 4<sup>ème</sup> ou 5<sup>ème</sup> gammes sont souvent les bienvenus dans les cuisines.

Deux exemples de restaurants d'entreprise : les sites Canal + Elior, via sa filiale Arpège, gère les restaurants des deux sites de Canal +, à Issy-les-Moulineaux et Boulogne. Nous avons repris les entretiens que nous avons réalisés en 2014, avec les responsables de ces restaurants.

A Issy, ce sont quelques 650 repas/ jour, 5 jours sur 7 qui sont préparés. En comptant les périodes creuses, environ 144 000 repas sont servis par

an. Le bio n'intéresse pas vraiment le client Canal. En revanche, la proximité (image développement durable, empreinte carbone ...) et le goût sont exigés par la direction de la chaîne. Ainsi, les salades sont franciliennes en été, de même que radis, poireaux, betteraves et endives.

La cuisine dispose d'une légumerie et utilise en majorité des légumes bruts. Cependant, les pommes de terre (80 kg/semaine) sont en partie en 4<sup>ème</sup> gamme.

Le choix des produits et du fournisseur se fait sur la base de données du serveur d'Arpège (la branche « entreprises » d'Elior), en comparant le prix du tout-venant et du « local ». Idem pour le bio (local vs grossiste généraliste). En février 2014, le gérant payait ses pommes de terre 4<sup>ème</sup> gamme 1,70 € le kg.

Le gérant du restaurant de Boulogne confirme le peu d'intérêt pour la bio, et la préférence de la direction de la chaîne pour le local. La cuisine est équipée d'une légumerie. Le gérant nous indique que ses légumes sont « locaux, mais dans le même temps il nous indique que son grossiste, Hexagros, ne donne jamais une provenance de ses produits, plus précise que le pays d'origine.

Concernant Elior et sa filiale « scolaire », nous savons qu'il s'agit du plus gros client de la légumerie des Mureaux en légumes bio de 4<sup>ème</sup> gamme.

Un autre exemple de cuisine d'entreprise : Audiens gérée par Sodexo  
Audiens est l'organisme de gestion des retraites pour l'ensemble des personnels de l'audiovisuel, qui gère aussi les Congés Spectacles. Le restaurant du siège social à Vanves est concédé à Sodexo. La cuisine prépare 450 repas/jour, 5 jours sur 7.

La bio, bien que présente exclusivement pour les crudités, est largement dépassée par une préférence pour le local. Le Comité d'entreprise qui gère le cahier des charges aurait tendance à favoriser plus de bio à condition qu'il soit local. Cependant, d'après le gérant, les produits bios ne sont que peu consommés car l'effet prix serait prohibitif.

Cette idée préconçue est d'autant plus curieuse que les produits locaux conventionnels proposés en entrée sont au moins aussi chers.

Les quelques rares denrées bios servies en entrée ne sont jamais locales.

Le restaurant d'Audiens est servi par le grossiste Pomona-Terre Azur. Les gammes dites locales sont relativement tracées dans la Mercuriale. Pour autant, le gérant ne vérifie pas les étiquettes des produits lorsqu'il est livré.

## LES GROSSISTES EN FRUITS & LEGUMES

Nous pensions que les grossistes actifs en Ile de France, montreraient quelque intérêt pour notre étude. En effet, dès lors que les légumeries se raréfient, que la demande en légumes 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> gammes augmente, que celle de produits locaux augmente également, on pouvait raisonnablement penser que les grossistes verraient favorablement un projet de légumerie se concrétiser dans la région, et indiqueraient leurs préférences en termes de produits et de gammes. Nous pensions également que la Semmaris, le gestionnaire du MIN de Rungis, verrait d'un bon œil que l'on s'intéresse à son marché pour étudier la pertinence de l'installation d'une légumerie en lien avec le carreau des producteurs. Nous pensons peut-être bien, mais aucun de ces grossistes n'a daigné nous recevoir, malgré les recommandations de la DRIAAF.

Nous avons profité de la réunion organisée par la mairie de Paris le 22 juin (voir plus haut), pour nous entretenir très rapidement avec les grossistes présents - Trans-Gourmet, Terrazur, Goetz, Laurence – et leur demander un rendez-vous. Aucun n'a donné suite, malgré nos relances par courriels et appels téléphoniques. Seule, Terrazur a très récemment (en décembre) et opportunément fini par répondre qu'il serait d'accord pour un entretien, mais sans proposer de date.

## LA PRODUCTION ET L'OFFRE

On entend souvent dire que les quantités nécessaires pour la restauration collective de l'Ile de France sont telles qu'elles seraient difficilement trouvables. Certes, dans un marché où la demande est plus forte que l'offre, et aux prix offerts par la restauration collective, il est difficile de dégager des volumes très importants. Cependant, si les prix deviennent attractifs, nous n'avons aucun doute sur la capacité de produire ces volumes qui sont, après tout, assez faibles.

### **Chiffrer la demande en légumes locaux « transformables »**

Il y a 582 000 ha de surfaces agricoles en Ile de France (chiffre France Agrimer).

Nous avons tenté d'évaluer a minima ce que pourrait représenter un approvisionnement important en légumes locaux par la restauration collective francilienne.

Pour ce faire, nous avons utilisé les chiffres de l'étude DRIAAF, « Politique de l'offre alimentaire, 2012, rev 2015 ». Nous avons décomposé les convives de la restauration collective en trois classes, selon le nombre de repas pris par semaine et le nombre de semaines concerné par la restauration collective, soit :

- Les scolaires : 166 883 978 repas/an, 4 jours par semaine
- Les entreprises, les administrations et les universités : 211 734 806 repas/an, 5 jours par semaine
- Les établissements de soins, de retraite, pénitentiaire : 148 287 293 repas/an, 7 jours par semaine

Comme légumes selon la période de l'année, nous avons retenu les carottes, céleris, pommes de terre, betteraves rouges et courge musquée pour l'hiver (6 mois), la courgette pour l'été (4 mois), la salade et la pomme de terre toute l'année. Nous avons

également choisi plus ou moins arbitrairement le nombre de passages par semaine de chaque légume, en fonction du nombre de jours d'ouverture des restaurants.

Espèce	1*	2*	3*	4*	5*	6*	7*	8*	9*
carotte entrée	80	104	24	2	18	2	26	3	11 157 385 958
carotte accompagnement	200	260	24	2	18	2	26	3	31 324 199 121
céleri	80	104	24	2	18	2	26	2	11 431 134 881
pomme de terre	200	260	48	4	36	5	52	7	142 717 247 730
courgette	200	260	16	2	8	2	16	3	11 405 321 063
Courge (soupe)	80	104	24	1	18	2	26	2	9 199 657 689
salade	40	52	24	2	18	3	26	4	8 006 884 949

\*1 : gramme/portion

\*2 : gramme à produire (30% de pertes à l'épluchage)/ portion

\*3 : nombre de semaines de production

\*4 : nombre de services/semaine (scolaire)

\*5 : nombre de semaines scolaires (pour les courgettes, la disponibilité se trouve réduite à 2 mois du fait des grandes vacances d'été.

\*6 : nombre de services/semaine (entreprises et universités)

\*7 : nombre de semaines (hors scolaire)

\*8 : nombre de services/semaine (autres, 7jours/7)

\*9 : quantités annuelles nécessaires en grammes

De ces quantités nécessaires, et en fonction des rendements moyens en conventionnel et en bio, nous en tirons le nombre d'hectares nécessaires pour approvisionner la restauration collective avec ces quelques légumes en saison.

Dans le tableau ci-dessous, le grammage à la production est la quantité nécessaire par portion de légume avant épluchage.

espèce	Quantités nécessaires pour la RC (en tonnes)	Rendmt /ha Conventionnel/ bio	Surface agricole pour 100% conventionnel	Surface agricole pour 100% de bio	Surface agricole pour 20% en bio	Surface agricole pour 80% en conv
carotte entrée	11 157	40 / 36	279	251	50	223
carotte accompagnement	31 324	40 / 36	783	705	141	626
céleri	11 431	30 / 27	381	343	69	305
pomme de terre	142 717	50 / 45	2 854	2 569	514	2 283
courgette	11 405	40 / 36	285	257	51	228
Courge (soupe)	9 200	40 / 36	230	207	41	184
salade	8 000	30 / 27	267	240	48	214

### **Courte liste de producteurs susceptibles de livrer un atelier de transformation de légumes**

Nous sommes partis de listes établies par Dig Eat lors de recensements précédents. Nous avons également repris les contacts établis, par Dig Eat ou le Parc naturel du Gâtinais français, par mail, téléphone, ou lors de la réunion d'information organisée par le Parc en juin 2015. Gilles Chapuis (Acade & bio), nous a également proposé quelques producteurs avec lesquels il est en contact. Nous avons d'office écarté à ce stade les maraîchers en vente directe, car leurs prix de vente ne correspondent pas à ce que peut payer les acheteurs de la restauration collective. Cependant, ils pourraient être intéressés par l'atelier pour leurs invendus et légumes en partie abimés.

Le tableau donne les noms, coordonnées et productions de producteurs dont nous avons toutes les raisons de penser qu'ils pourront fournir immédiatement la restauration collective et un outil de transformation si on passait des commandes fermes à des prix attractifs. Cette liste s'agrandira très certainement le jour où nous aurons effectivement un client prêt à passer commande.

Nom du producteur	Localité	Productions
La Ferme Chaillotine, Camille Allard	82 Route de Paris, 77930 Chailly en Biere	potommes de terre, courges, autres légumes à la demande pour une autre année, pommes, poires, fraises
Aymeric Proffit	Ferme d'Eprune, 77550 Reau	potommes de terre, de 250 à 500€ la tonne (Victoria, Pompadour, Marilyn)
Ferme Clavelou - Sabine et Gilles Clavelou	4 rue du Maulny, 77167 Bagneaux-sur-Loing	Pommes de terre et farine
Antoine Poupinel, Cueillette de Torfou	91730 Torfou	Légumes, pommes, prunes
POINTEAU Grégory	Valpuseaux, 91720	légumes de plein champ, dont potiron
Le Potager d'Olivier, Olivier et Isabelle Desforges	Ferme de Noncerve, Le Mesnil Racoin, 91590 La Ferté Allais / Route de Noncerve, Bouville 91880	Tomates, salades, aubergines, courgettes, pastèques, courges, carottes, céleris, choux, pommes de terre, oignons, betteraves rouges Fraises, framboises, mirabelles, pommes, poires.
Nom du producteur	Localité	Productions
François Frichot	La petite vallée, 78930 Boivre-en-Mantouais	Pommes de terre
Christophe Parro, EARL de la Pioterie	Route de Mennecey, 91750 Chevannes	Salade (batavia, laitue, feuille de chêne rouge et verte, lolo), radis (rose, rouge, noir), blettes, céleri branche, épinards
EARL Francis Tremblay	95 Neuville sur Oise	radis, les choux et céleri rave
Jean-Claude Guehennec	78600 Le Mesnil-le-Roi	salade
Ferme Pauwels	91250 Tigery	Pommes de terre
Société François (François la patate)	95190 Goussainville	Pommes de terre
Pascal Dupré <sup>2</sup>	78 660 ORSONVILLE	Haricot vert
Xavier Dupuis <sup>1</sup> ,	Ferme de la Haye, Les Mureaux	Carotte, pommes de terre, céleri, choux
Olivier Ranke <sup>1</sup>	La Bergerie Villarceaux (95710 Chaussy)	Pommes de terre

1 : productions biologiques

2 : fournit déjà la restauration collective et a son propre atelier

## Enquête en ligne

Nous avons également proposé aux producteurs intéressés de remplir un questionnaire en ligne, avec :

- Leurs productions actuelles susceptibles d'être proposées à des clients de la restauration collective,
- Leur prix de vente pour la partie de leur production considérée comme intéressant la restauration collective,
- La surface supplémentaire de leur exploitation qu'ils pourraient mettre en cultures de légumes de plein champ si l'intérêt de la restauration collective se confirmait.

Ce questionnaire n'a hélas recueilli les réponses que de deux producteurs seulement.

Grégory Pointeau a son exploitation à Valpuiseaux (Essonne). Céréalière, il cultive diverses courges sur 10 ha. Si on lui demande, il peut mettre 13 ha supplémentaires en culture de légumes. Il vend ses courges 1,20 le kg, en tranches enveloppées et étiquetées pour des grandes surfaces de distribution. Il indique voir dans un atelier de transformation « un intérêt personnel, [il a] des légumes à livrer (potiron, potimarron et butternut) en grosse quantité : plusieurs tonnes disponibles d'octobre à mars/avril ».

Christophe Parro (EARL de la Pioterie, à Chevannes dans l'Essonne), a cultivé 30 ha de légumes de plein champ en 2016, et indique qu'il ne peut faire plus. Cette même année, il a fait 2 ha d'oignons, 17 ha de salades (entre 0.50 et 0.70 € l'unité), et de petites surfaces de radis et céleri branche (7 € la caisse de 6 pieds). Il vend actuellement à des grossistes dont certains travaillent avec la restauration collective. Il ne sait pas quelle quantité de produits il pourrait fournir à un atelier de transformation, car ses récoltes sont imprévisibles.

### Entretien téléphonique avec Jean-Claude Guehennec

Jean-Claude Guehennec est producteur de salades au Mesnil le Roy sur 32 ha, et aussi Président de l'Union des producteurs de fruits et légumes d'Ile-de-France. C'est donc au double titre de producteur et de bon connaisseur de la situation des cultures maraichères en Ile de France que nous souhaitons l'interroger. Après de vains efforts par courriels ou via son syndicat professionnel, nous sommes finalement arrivés à discuter longuement avec lui par téléphone. Selon JC Guehennec, si une légumerie devait voir le jour à usage de la restauration collective, il serait possible de faire planter ou semer selon les besoins à un ou deux ans et au-delà, à condition que le prix d'achat soit équitable. JC Guehennec nous a également indiqué qu'un projet de plateforme avec un magasin de producteurs adossé était à l'étude avec Rungis tant l'accès au MIN est difficile pour les producteurs du département des Yvelines.

## Conclusions

### Offre

D'ores et déjà, nous pouvons confirmer que des productions légumières franciliennes approvisionneront un outil de transformation (productions de légumes de plein champ et productions de légumes non calibrés pour la vente directe des maraichers, par exemple), lorsque celui-ci sera créé, et si les prix d'achat sont attractifs.

On peut même avancer que, avec des prix d'achat rémunérateurs, et une contractualisation qui permettrait un engagement des exploitants agricoles sur une durée minimale de 3 ans voire plus, ces garanties ouvriront la voie à une diversification des producteurs agricoles céréaliculteurs vers une production de légumes de plein champ.

### Demande

La restauration collective, en gestion directe et en gestion déléguée, est en attente d'une offre locale en légumes adaptée à ses prix et à ses besoins (frais, 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> gammes). Pour des raisons d'image auprès de ses consommateurs qui le demandent, elle se doit de proposer a minima quelques légumes locaux même s'ils sont plus chers que d'autres produits venant de plus loin. Il est difficile de quantifier cette demande, qui dépendra en partie de ce qui sera considéré comme rémunérateur en termes de prix par les producteurs, et du degré de transformation d'un outil local.

## QUEL MATERIEL POUR QUELLE TRANSFORMATION?

Sur cette partie, nous avons beaucoup travaillé avec Gilles Chapuis, directeur d'Acade & Bio, entreprise spécialisée dans la fourniture de produits alimentaires à la restauration collective. Etant très impliqué dans la légumerie des Mureaux, il a également monté une unité à Perpignan, dénommée « 4<sup>ème</sup> nature », susceptible de transformer jusqu'à 2 000 T de produits par an : pomme de terre (majoritaire), carotte, céleri, concombre, salade. Cette légumerie a nécessité près de 500 000 € d'investissement. « 4<sup>ème</sup> nature » fonctionne avec une douzaine de personnes qui travaillent en 2 x 7h, presque exclusivement pour Elior.

Gilles Chapuis s'est également impliqué dans le montage et le fonctionnement d'une autre légumerie à Aubagne, sous la forme d'un ESAT employant des handicapés mentaux. 50% de la production est pour le restaurant d'Airbus (Elior). Cette structure ne produit que 300 kg de légumes transformés par jour, moins si le nombre de légumes traités dépasse 2 espèces. Cette légumerie ne possède pas de machine pour emballer, ce qui nuit beaucoup au rendement. Autre problème, les salariés ne sont pas censés porter des charges lourdes, et les sacs de légumes font 1 à 2 kg, au lieu des 5 kg habituels pour les collectivités. A noter les pertes de rendement si on transforme plus d'un produit et que ce produit doit être découpé ou râpé.

Cependant, malgré ses rendements plus faibles Gilles Chapuis indique que lorsqu'il faut compter 1,5 € par kg de produit transformé aux Mureaux, il en faut seulement 1 € à Aubagne, du fait du coût de la matière brute notamment.

- **Les capacités de l'atelier chiffré**

Nous avons cherché à savoir ce que coûterait une chaîne de transformation qui irait du simple lavage des légumes à leur cuisson, pour une capacité annuelle de 1 500 T de légumes.

D'où vient la capacité proposée pour l'atelier de transformation de légumes ? Gilles Chapuis (Acade & bio) qui nous a aidé à chiffrer le prix des équipements, considère qu'au-dessous de 1 500 T pour un atelier de 4<sup>ème</sup> gamme, la rentabilité de l'outil ne serait pas assurée du fait des prix à pratiquer pour la restauration collective, et qu'au-dessus de ce tonnage, il faudrait envisager un équipement industriel nettement plus performant mais aussi plus onéreux : c'est l'amortissement du matériel qui risque alors de peser sur la rentabilité de l'outil. Toujours suivant l'opinion de Gilles Chapuis, nous avons considéré que la 5<sup>ème</sup> gamme nécessitait une chaîne entière, là encore avec cette capacité de 1 500 T de productions à transformer.

Notre analyse nous a mené à la conclusion que le volume de légumes produits en grandes cultures en Ile de France ne représentait pas un facteur limitant à l'approvisionnement d'un outil de transformation. En

revanche, leur prix peut en être un. D'aucuns suggèrent de travailler des légumes abimés et difficilement vendables à l'état brut. Mais le gisement de ces « légumes moches » nous est mal connu, là encore du fait des non réponses des producteurs à notre questionnaire en ligne.

Les matériels et leurs prix indiqués ci-dessous viennent de deux entreprises : la Sormac, entreprise hollandaise, et Nilma, entreprise italienne. Cette dernière n'a pas toujours été aussi loin dans son devis, et nous y avons donc ajouté des éléments « Sormac » qui nous paraissaient nécessaires.

## La ligne pommes de terre

Matériel Sormac	Matériel Nilma	Puissance (kw)	Prix HT Sormac	Prix TTC Nilma
Ligne d'épluchage de pomme de terre				
Trémie d'Alimentation DBK 800 1m³ environ	Ligne automatisée épluchage pomme de terre Pionner, capacité de 600kg/h, soit :  Élévateur monodirectionnel Eplucheuse à pommes de terre Pioneer K/30-AM Table de triage à 4 places de travail	2	12 200	
Tapis élévateur 2000x400		0,25	10 500	
Eplieur hélicoïdal SO 50-250/R		2,2	17 900	
Peleur à Couteaux MS 10		2,38	38 000	
Tapis convoyeur trémie dans l'eau NB40		2	12 000	
Table de tri RLT 60-200		0,25	12 480	41 510
		Chariot avec cuve pour recevoir les tubercules (300 l)		
Sous-total			103 080	51 110
Matériel de découpe				
Tapis élévateur			10 800	10 800
Coupeuse tridimensionnelle 1500x800	Machine à couper les légumes RG/400, production 600 à 2 400 kg par heure	1,5	25 720 €	10 760
	2 trémies d'alimentation pour RG/400			9 780
	Cylindre pour accessoires insert à 4 trous (2) Dispositif de pousse/ alimentation manuel (2)			4 340 3 220 3 920
3 outillages	Grille pour frites + Grille pour cubes, un disque de coupe standard 10mm		6 000 €	2 020
Sous total coupe			42 520	39 747,2
Pesée, ensachage				
Tapis élévateur 3000x400		0,25	13 750	13 750
Peseuse Automatique AFW 40/DB 3350X1140 / sous eau		1,1	30 950	30 950
Machine sous vide PVW210			17 940	17 940
Sous total			62 640	
Armoire électrique de commande			24 000	24 000
Emballage, chargement, transport et assurance			5 000	0
Installation, mise en route et formation			6 000	6 000

## Ligne Carotte et divers legumes

Matériel Sormac	Matériel Nilma	Prix HT	Prix TTC Nilma
Trémie d'Alimentation DBK 800 1m <sup>3</sup> environ	2 trémies d'Alimentation	12 200	9 780
	<b>Ligne d'épluchage carotte monodimensionnelle, capacité 500 kg/h :</b>		
	- Table de parage et triage à 4 postes de travail		
	- Elévateur monodirectionnel à tapis		
	- Eplucheuse Mod. PC K30-AM		
Tapis élévateur 2000x400		10 600	
Ascenseur Aligneur PVW dont bande en V	- Table de parage et triage à 4 postes de travail	23 260	
	- Table de triage à 4 postes de travail	5 320	46 780
Ebouteuse automatique WOS 1A		33 970	
Tapis élévateur 1750x400		10 800	
Peleur à Rouleaux CRP 12 3700x1400		45 000	
Tapis convoyeur trémie dans l'eau NB402900x600 / 0,5 m		12 000	
Table de tri RLT 60-200		12 480	
Table de tri RLT 60-200		12 480	
<b>Sous total</b>		262 360	164 208
	<b>Matériel de coupe des légumes</b>		
Tapis élévateur 3000x400	2 Trémie d'alimentation	13 750	9 780
Coupeuse tridimensionnelle 1500x800 /	<b>machine à couper les légumes RG/400, production 600 à 2 400 kg par heure</b>	18 900	10 760
	<b>2 cylindre pour accessoires</b>		4 340
	<b>Insert à 4 trous</b>		3 220
	<b>Dispositif de pousse/ alimentation manuel</b>		3 920
plus 2 outillages	<b>2 disques à râper</b>	8 000	856
	<b>2 disques de coupe à couteaux ondulés</b>		856
	<b>2 disques julienne</b>		856
	<b>4 chariots de récolte produit</b>	4 800	4 800
Peseuse Automatique AFW 40 2660X1150		24 500	24 500
Armoire électrique de commande		25 000	25 000
Machine sous vide PVW200		12 760	12 760
Emballages, Chargement, Transport et Assurances		6 000	0
Installation, Mise en route et Formation		6 000	6 000
<b>Sous-total</b>		93 238	117 648
<b>Total</b>		303 668	174 208

## Ligne salade

Matériel Sormac	Matériel Nilma	Prix HT Sormac	Prix HT Nilma
Table de Préparation 4 personnes 1500x1400	2 tables de parage sur roues	3 200	6 940
Coupeuse à bande BSM 150L avec 3 outils de coupes		29 900 6 000	29 900 6 000
Tapis d'alimentation		9 500	9 500
Laveur à légumes GWM 35003740X1050 / 0,8mcube Dont piège insectes et table 3 paniers	Machine à laver divers légumes à cuve basculante, capacité 16 kg. de légumes légers par cycle ou 70 kg. de légumes lourds par cycle (2-4 minutes par cycle)	26 950	1 3 432
	2 Chariots inox de récolte produit avec panier en acier inox		1 680
	2 tables de parage sur roues		5 552
Centrifugeuse HS FLEX (x2pièces) dont 30 paniers et 10 tamis	Essoreuse à légumes et salade, Idrover 50, 700 tours/minute, capacité de chargement 5kg de légumes légers, temps d'essorage de 1 à 2 minutes	18 800 2 530	7 970
	2 paniers en tissu		500
Peseuse spécifique salade		23 500	23 500
Soudeuse linéaire		19 000	19 000
Emballages, Chargement, Transport et Assurances		2 900	0
Installation, Mise en route et Formation		4 000	4 000
<b>Total</b>		<b>98 970</b>	<b>127 974</b>

### Cuisson 5<sup>ème</sup> gamme

Nilma propose un autocuiseur automatique à vapeur, électrique (Vaphoor), capable de cuire 18 bacs de 9 litres, soit 462 litres au prix de 53 090 € et dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Capacité de chargement: n. 18 récipients GN 1/1 h 65 mm. ou n. 12 récipients GN 1/1 h 100 mm. ou n. 6 récipients GN 1/1 h 200 mm.
- Machine fabriquée en acier inox 18/10, avec pieds réglables en hauteur.
- Portillon ouvrable vers l'intérieur de la chambre de cuisson, pivotant autour de l'axe verticale, pourvu de système de déblocage automatique à la fin de la cuisson et de dispositif de sécurité sur l'ouverture.
- Chambre de cuisson et générateur de vapeur entièrement calorifugés avec vanne de sécurité.
- Double réglage pression dans la chambre de cuisson (0,5-1 bar).
- Vannes pneumatiques d'entrée et déchargement vapeur, actionnées par un compresseur de 0,5 KW.
- Réglage électronique du niveau de l'eau dans le générateur de vapeur et dispositif automatique pour le lavage du fond de la chambre de cuisson.
- Finissages: châssis, panneaux externes et portillon de fermeture satinés, chambre de cuisson mat (opaque).
- Tableau de commandes se composant de: interrupteur principal, lampe témoin de machine en tension, sélecteur de lavage et déchargement eau, sélecteur pour les pressions de cuisson (0,5 - 1 bar), manomètre pression chambre de cuisson, manomètre pression générateur de vapeur, programmateur électronique des temps de cuisson.
- Alimentation hydrique par eau adoucie à 1-2 °F.
- Machine réalisée conformément aux normes EN 60 335-1 et EN 60 335-2-46, dotée de marque CE.
- Version électrique avec générateur de vapeur à résistances électriques blindées en acier incoloy, avec puissance de 72 KW. Entrée eau dépurée: diam. ½", vidange générale diam. 1" ½.
- Branchement électrique: 73 kW – 230/400.3.50+T. 92
- Poids net de la machine = 675 kg

Nous donnons ci-dessous les temps de cuisson et les quantités cuites par cycle de cuisson

Espèce	Pression de cuisson	Temps de cuisson	Contenance en kg
pommes de terre entiers	1	15/20	90
pommes de terre en tranches	1	15/20	90
pommes de terre en cubes	1	15/20	90
haricots verts	1	12/15	45
tranches de carottes	1	10/12	90
tranches de courgettes	0,5	8/10	72
chou-fleur	1	10/12	54
épinards	0,5	6/8	36

Il faudrait prévoir un matériel de pesée, d'ensachage et d'étiquetage des denrées après cuisson.

Comme on le voit, la cuisson n'est pas obligatoirement très coûteuse, si l'on se sert des mêmes chaînes de préparation que pour la 4<sup>ème</sup> gamme. En revanche, si, comme Gilles Chapuis le préconise, il faut dédier une chaîne complète à la 5<sup>ème</sup> gamme, alors les prix de fabrication risquent d'être très importants du fait de l'amortissement à prévoir, et peser trop lourdement sur le prix des produits transformés.

La différence de prix pour les deux marques prises pour références est importante. Notons enfin l'existence d'un marché de seconde main, avec un matériel à moitié prix et donc plus accessible.

Outre le prix de ces machines, il faut prévoir l'aménagement d'un hangar, des salles de travail à température froide et des pièces frigorifiques pour la conservation des produits après transformation. Gilles Chapuis estime l'investissement à 250 000 € pour des chambres froides à monter soi-même.

Un exemple dans les Yvelines : le fabricant de frites fraîches à Trappes pour la restauration rapide (voir plus loin) annonce un investissement de 150 000 à 200 000 € pour sa ligne de transformation (outillage belge et hollandais), l'aménagement d'un hangar et des capacités frigorifiques de conservation (voir plus loin pour d'autres détails).

### Surgélation

Nous n'avons pas chiffres précis, mais toujours selon Gilles Chapuis, il faut compter 500 000 € pour un appareil de surgélation IQF, et 400 000 € de compresseur. Il faut en outre prévoir les capacités frigorifiques pour conserver les produits surgelés avant leur livraison.

En conclusion, nous avons travaillé sur un outillage qui reste « artisanal », loin des performances des industriels du secteur. Il en résulte, selon Gilles Chapuis, un prix de produit fini double de celui d'un industriel, et quelques difficultés à faire accepter ce différentiel à une clientèle par définition dépendante des investissements et des achats publics.

Nota : les coûts d'investissement ne comprennent pas les coûts du foncier, de la construction et de l'aménagement de l'entrepôt. Seuls, les matériels selon le niveau de transformation sont estimés.

## QUELS FINANCEMENTS INSTITUTIONNELS POSSIBLES?

La loi NOTRe a supprimé la clause générale de compétence pour les collectivités territoriales, et désignées la Région comme compétente en matière de développement économique. Ces dernières sont désormais responsables de la politique de soutien aux PME et aux entreprises de taille intermédiaire. A cet effet, elles établissent le schéma régional de développement économique, d'innovation et d'internationalisation (SRDEII) qui fixe les orientations régionales sur 5 ans.

Quels que soient le statut juridique choisi et les statuts des partenaires, des financements publics peuvent être intéressants.

Sans vouloir être exhaustifs, nous avons recensé quelques lignes budgétaires qui pourraient aider à la création d'un atelier de transformation de légumes en Ile de France.

La région est seule compétente pour définir les aides et les régimes d'aides générales (subventions, prêts, avances remboursables...) en faveur de la création ou de l'extension d'activités économiques ou des entreprises en difficulté.

L'aide aux projets structurants dans les Yvelines  
Laurence Lalane (Direction du développement au Conseil départemental 78)  
qui nous a fourni les informations sur ce dispositif.

### **Les projets structurants**

Le Département dispose d'un dispositif « projets structurants » qui vise à soutenir les projets ayant un effet structurant sur le territoire yvelinois ou sur une filière de production particulière.

Bénéficiaires

Les bénéficiaires sont les communes, les groupements de communes, les établissements publics ou para-publics, les associations, les fondations ou sociétés d'économie mixte, groupements d'intérêt public.

Modalités d'attribution

Conditions d'éligibilité

Les projets doivent avoir un effet structurant sur le territoire yvelinois ou sur une filière de production particulière.

Dépense éligible

Les coûts HT (TTC pour les structures ne récupérant pas la TVA)  
d'investissements et d'études préalables réalisées par un tiers, dont l'objectif répond à l'un des critères suivants :

- la valorisation et le maintien de l'agriculture périurbaine,

- la préservation de la qualité de l'environnement,
- la diversification des exploitations,
- la promotion des productions régionales et la mise en valeur de filières de production originales,
- la modernisation des exploitations spécialisées,
- la valorisation du patrimoine bâti agricole,
- le maintien de l'emploi agricole...

#### Procédure d'instruction

Le porteur de projet doit adresser une demande écrite au Président du Conseil départemental assortie des pièces suivantes :

- une note d'opportunité justifiant le caractère "structurant" du projet,
- les justificatifs techniques et financiers liés au projet.

Le Conseil départemental instruit les dossiers au cas par cas. Une convention est passée entre le bénéficiaire et le Conseil départemental fixant les obligations réciproques des parties et les modalités de versement de la subvention.

Les programmes Leader sur les territoires Seine aval et Parc régional naturel du Gâtinais

LEADER est un programme européen qui soutient les initiatives de développement en milieu rural. Il mobilise le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER), et finance jusqu'à 50% des projets proposés.

Pour les deux territoires dont la candidature a été retenue en 2016, les circuits courts et la proximité production/consommation sont des axes importants des programmes présentés.

Le Groupe d'Action Locale (GAL) Gâtinais français englobe le Parc naturel du Gâtinais français et l'ensemble des Communautés de Communes du Val d'Essonne, de l'Etampois-sud Essonne, Entre Juine et Renarde. Sur le site Leader du Parc naturel du Gâtinais français, on peut lire : Nous souhaitons développer les circuits courts alimentaires dont l'approvisionnement de la restauration collective avec des produits locaux. Le programme est doté d'une enveloppe de 1,5M €.

« Etendu à 66 communes de la vallée Seine Aval, la nouvelle configuration du territoire LEADER permet à la fois de s'inscrire au sein du pôle d'enjeu métropolitain « Grand Paris Seine Aval » et d'étendre la dynamique engagée en 2007-2013 à l'échelle d'un bassin de vie, plus propice à structurer des filières locales. » (page d'accueil du site Leader Seine aval). Là encore la priorité aux circuits alimentaires de proximité fait partie des axes retenus pour ce nouveau cycle. Il s'agit même du premier axe : « Développer une offre alimentaire de proximité, accessible à tous, y compris des plus modestes [ ] encourager la production et la transformation pour offrir la

plus large gamme de produits locaux ». C'est l'ADADSA (Association pour un Développement Agricole Durable en Seine Aval)

### **Aides régionales**

Les aides régionales aux entreprises y compris de transformation agroalimentaire sont disponibles sur le site internet de la région IDF.

[https://www.iledefrance.fr/aides-regionales-appels-projets?target=289&term=All&type=aide\\_regionale](https://www.iledefrance.fr/aides-regionales-appels-projets?target=289&term=All&type=aide_regionale)

Des aides à la transformation à la ferme sont également proposées, ce qui pourrait cependant tenter des producteurs seuls ou regroupés pour le montage d'un atelier de taille modeste.

## QUELS PORTEURS DE PROJET POTENTIELS, QUELS STATUTS JURIDIQUES POSSIBLES?

Dans ce chapitre, nous avons avant tout cherché qui, parmi les acteurs de la filière, seraient susceptibles de créer, ou de participer à la création d'une unité de transformation en Ile de France, pour les produits franciliens et la restauration collective de la région.

Sans savoir quel type de structure pourrait se lancer, il est difficile de préconiser tel ou tel statut juridique pour cette hypothétique entité. Nous avons donc listé et décrit les différents statuts juridiques qui nous paraissent possibles, en fonction du ou des créateurs de cet outils.

### Les créateurs potentiels

Qui serait susceptible de créer un tel outil ? Il est relativement facile de faire la liste de ceux qui peuvent avoir intérêt à le créer, seuls ou en coopération avec d'autres. En revanche, les stratégies d'acteurs nous sont inconnues, puisque ceux-ci n'ont pas voulu nous répondre.

### Les producteurs

Certains ont déjà franchi le pas et transforment à minima leur production afin d'en faciliter la vente. Ainsi, Gregory Pointeau, producteur de courges dans l'Essonne a un petit atelier pour laver et découper ses courges en quartiers, les peser, emballer et étiqueter pour ses clients de la grande distribution. Pascal Dupré, à Orsonville (78), fait de même avec ses haricots verts qu'il prépare (équeutage, emballage et étiquetage) pour la grande distribution et, désormais, pour la restauration collective.

Coopérative agricole, la CUMA Bio Ile de France, aux Mureaux, transforme depuis 2011 des légumes bio d'hiver (carotte, chou, céleri, pomme de terre) en 4<sup>ème</sup> gamme. Fermes bio Ile de France, association de producteurs bio franciliens, en est membre pour l'ensemble de ses adhérents. Cependant, peu de coopérateurs sont en même temps apporteurs de productions, et l'outil ne sert finalement qu'à deux ou trois producteurs. La CUMA traite aujourd'hui environ 150 tonnes de légumes bio franciliens, alors qu'elle a une capacité de 200 T. Le gros de la transformation concerne la carotte avec, pour la saison 2015-2016, 75 T de ce légume, viennent ensuite la pomme de terre, le céleri et le chou rouge avec 5 T chacun. Son gros client en 4<sup>ème</sup> gamme est Elixir, quasi uniquement pour la restauration scolaire. Pour être rentable, l'atelier devrait tourner à plein régime, voire se développer en décuplant sa production pour tenter de se rapprocher des prix pratiqués par ses concurrents. Or, une bonne partie de la clientèle demande plutôt des légumes locaux que des légumes bio. Et pour pouvoir traiter des productions conventionnelles, il faudrait changer les statuts de la CUMA

qui la limite aux seuls légumes bio, et/ou imaginer une activité hors CUMA à côté des activités de celle-ci...

Dès lors que les légumes bruts entrent plus difficilement dans les cuisines collectives, tout au moins en Ile de France, transformer les productions franciliennes est une nécessité si l'on veut les proposer à la restauration collective de la région. Par ailleurs, un outil en propre ou partagé, qui transforme à façon, ou que le producteur utilise en fonction de ses besoins, est un bon moyen, pour lui, de garder la valeur ajoutée de sa production et de s'ouvrir les portes de nouveaux marchés.

A ce jour, nous n'avons pas connaissance de producteurs conventionnels qui investiraient dans un nouvel outil collectif

### **Les industriels de la transformation déjà existants**

Il existe plusieurs grosses entreprises de transformation de légumes en France, et notamment en Picardie (Bonduelle, D'Aucy). Si elles n'ont probablement pas d'intérêt à monter une unité de transformation en Ile de France, en revanche, on peut imaginer que ces industriels, si la demande est forte, achètent des productions franciliennes et les transforment en Picardie en assurant une traçabilité du produit du champ à l'assiette.

Des petits transformateurs existants peuvent avoir la volonté de diversifier leur clientèle et leur production, en faisant évoluer leur outil pour de nouvelles coupes ou de nouvelles espèces. Ainsi, le propriétaire de French Quarter, petite entreprise ouverte en mai 2016, spécialisée dans la frite fraîche pour la restauration rapide locale, et située à Trappes (Yvelines), se déclare ouvert à l'augmentation de sa production et à la diversification de ses marchés et de ses productions. Il transforme actuellement 750 kg de pommes de terre par jour, mais envisage de monter à 1 500 kg rapidement pour satisfaire la demande de ses cinq clients, puis à 10 000 kg plus tard avec une 2<sup>ème</sup> ligne de production. Utiliser de la matière première francilienne lui est tout à fait possible, pourvu que ce soit les bonnes variétés à frites (Trésor, Bintje, Agria), et à un prix abordable pour ses clients : aujourd'hui, il vend ses frites fraîches à 1,30 € le kg, et pense pouvoir descendre autour d'1 €. De même, vendre à la restauration collective lui paraît possible, pour peu que celle-ci accepte de payer un prix rémunérateur. L'entrepreneur souhaite également développer une ligne de transformation de fruits de la région. Par ailleurs, il réfléchit à la transformation des écarts, constitués de petits morceaux de pomme de terre, qui rentrent dans les 20% de déchets pour en faire de la purée. Pour diminuer encore les déchets, il souhaite utiliser la mode des frites avec peau. Ce transformateur se dit enfin ouvert à la transformation à façon.

Huchet Leroy est une petite entreprise basée au Neubourg (Eure), qui prépare et transforme des légumes crus prêts à l'emploi pour les industries, traiteurs et cuisines centrales. Selon une source bien informée, les productions ne viennent pas de la région (au sens large) : seuls endives et céleris seraient « locaux », et les carottes viendraient de la Manche. Huchet

Leroy fournit les entreprises de restauration collective, notamment Compass et Elios. Après plusieurs tentatives infructueuses, nous sommes entrés en contact avec le directeur de l'entreprise, mais pour essuyer un refus au motif que répondre à nos questions pourrait donner des idées à d'autres et lui prendre de la clientèle. Aux dernières nouvelles, Huché-Leroy arrêterait son activité.

### **Les entreprises de restauration collective**

Elles ont plutôt tendance à fermer leurs légumeries dans leurs cuisines centrales : beaucoup d'espace utilisé pour une activité peu rentable, beaucoup de personnel pour la préparation des légumes, et désormais obligation du traitement des déchets organiques à partir d'un certain tonnage produit (10 tonnes/an). Outre la première transformation des légumes, leur cuisson (5<sup>ème</sup> gamme) est souvent, là encore, déléguée à d'autres prestataires : cuire des légumes nécessite temps et énergie, et disposer de légumes précuits fait gagner du temps. De plus, savoir cuire les légumes demande de réelles compétences. Il y a quelque temps, les haricots verts crus de Pascal Dupré ont été testés dans une cuisine centrale de l'Ile de France : ils sont arrivés très « al dente » dans les assiettes des convives, car les cuisiniers n'ont pas su les cuire et les enfants n'en ont pas voulu. Enfin, le recours au surgelé est quasi général, en cuit ou en cru.

Monter elles-mêmes un outil de transformation de légumes et fruits n'est peut-être pas ce que souhaitent faire les entreprises de restauration. En revanche, prendre des parts dans un tel outil, en préemptant la majorité ou la totalité de la production, ou encore en garantir l'achat peut donner un avantage commercial certain en faisant la promotion de légumes franciliens.

### **Les collectivités territoriales**

Ce sont elles qui réclament des produits locaux dans les assiettes des administrés dont elles ont la charge. Un outil, en Ile de France, pour les productions franciliennes et la restauration collective francilienne, a toute chance de les tenter en partenariat. Pour les communes ou les départements, le fait que les producteurs et la transformation soient sur leur territoire rendrait les initiatives plus intéressantes. Cependant, tant en termes de production agricole que de débouchés, c'est l'échelle de la région qui est la plus pertinente.

En outre, toutes les études déjà réalisées en Ile de France montrant un surcoût certain pour des productions franciliennes transformées en Ile de France (plus de 20% et jusqu'à 100% pour les produits transformés). Ces collectivités sont-elles prêtes à payer plus cher leurs légumes produits et transformés en Ile de France, y compris lorsqu'elles concèdent le service ? Dans d'autres régions, il existe des exemples de tels ateliers, financés sur fonds publics, qui ont fermé faute de commandes publiques. Rappelons cependant qu'un surcoût sur une composante (une partie du végétal) du repas est généralement facile à lisser, en travaillant parallèlement sur les menus et en luttant efficacement sur les pertes et gaspillages alimentaires. Mais ceci n'est hélas pas souvent fait.

En Ile de France, la majorité des communes (hors Paris) concèdent la restauration de leurs écoles élémentaires, alors que la restauration des collèges et lycées est plus souvent en gestion directe. Dans ces cuisines, il y a encore des légumeries, mais elles sont rarement utilisées : c'est, par exemple, ce qui se passe dans les Yvelines avec le groupement d'achat Jeanne d'Albret.

Dans le cadre des nouveaux programmes LEADER en Ile de France (notamment Seine aval ou Parc régional du Gâtinais français), la question relative au cofinancement d'outils de transformation peut soulever le problème de la participation des collectivités au financement de ces outils, via la création d'une SCIC par exemple, et avec les réserves émises plus haut sur la pertinence économique faible d'un territoire trop petit.

Le Conseil régional pourrait également participer au projet de création d'une grande plateforme de regroupement et transformation de productions agricoles, avec un atelier de 4<sup>ème</sup> gamme, et possiblement une ligne de congélation, initié par le département de Seine et Marne. Cependant, il ne faut pas oublier à la fois le fait que les producteurs qui nous intéressent sont éparpillés sur le territoire régional, que le nombre de cuisines à livrer est important et tout autant disséminé sur le territoire, et que la densité du trafic routier rend prégnante la logistique de livraison en Ile de France. De notre avis, la réalisation d'un outil au sud ou à l'Est de Paris n'empêcherait pas la création d'un second outil à l'ouest. D'ailleurs, les projets de la Semmaris vont dans le sens de la création d'une plateforme de regroupement des produits dans les Yvelines pour que les producteurs de l'ouest parisien puissent y livrer leurs productions et desservir les clients de l'ouest : une telle plateforme pourrait s'adjoindre un atelier de transformation.

### **Les grossistes**

Les grossistes ont, eux aussi, un intérêt à pouvoir proposer à leurs clients de la restauration collective, des légumes locaux et transformés, puisque la demande existe et qu'ils ont déjà une offre « locale » qui mériterait d'être mieux définie et, par ailleurs, d'être valorisée. L'intérêt de ces acteurs, comme celui des entreprises de restauration, serait fondamental pour un futur outil de transformation : ils assureraient par la commande de gros volumes la viabilité économique de l'outil.

Nous avons contacté les gros faiseurs en Ile de France (Transgourmet, Pomona/Terrazur), plusieurs fois par courriel et par téléphone, en mettant en avant le fait que notre étude était une commande publique, aucun n'a répondu. Nous avons également tenté d'intéresser la Semmaris, gérante de Rungis et en recherche de diversification, mais là encore en vain.

Parmi les grossistes, il faut citer Acade et bio et son propriétaire, Gilles Chapuis, qui a déjà beaucoup investi dans la CUMA Bio Val de Seine des Mureaux, afin de pouvoir livrer des carottes, céleris et pommes de terre bio à son principal client francilien, Elior.

## LES STATUTS JURIDIQUES POSSIBLES

Si demain, un atelier de transformation de légumes voyait le jour, en lien avec d'autres ateliers (viande, œufs, ...) et une plateforme de regroupement des produits, quel statut juridique pourrait-il prendre ? Il est évident que celui-ci dépend de la nature et du statut du porteur de projet.

Nous décrivons ci-dessous les différents statuts juridiques que pourrait prendre un atelier de transformation, et nous tenterons d'envisager l'avenir avec les éléments dont nous disposons.

### *La société anonyme*

La société anonyme (SA) est une société de capitaux par actions à responsabilité limitée dont le fonctionnement est régi par les articles L-225 et suivants du Code du commerce. Elle peut prendre la forme d'une société anonyme simplifiée (SAS), voire d'une société anonyme unipersonnelle. Depuis une ordonnance du 10 septembre 2015, le nombre minimum d'actionnaires (sauf pour la SA unipersonnelle) est de deux, et il n'y a pas de limite supérieure. La responsabilité des actionnaires est limitée au montant de leurs apports, donc à la part de capital qu'ils détiennent. Le montant du capital social, divisé en actions, est fixé dans les statuts et doit être d'au moins 37 000 euros. Les apports peuvent se faire en numéraire, par chèque ou virement, ou en nature, obligatoirement évalués alors dans les statuts par un commissaire aux apports. Lors de la constitution, les actionnaires peuvent ne verser que la moitié de leurs apports en numéraire. Le solde doit être versé, en une ou plusieurs fois, dans les cinq années suivantes, sur appel du conseil d'administration ou du directoire.

La part du bénéfice attribuée aux actionnaires n'est pas obligatoirement proportionnelle au montant de leurs apports, les statuts pouvant fixer des répartitions différentes.

Le conseil d'administration comprend entre trois et 18 membres, pas obligatoirement actionnaires de la SA, personnes physiques ou personnes morales. Ils sont désignés dans les statuts puis élus par l'assemblée générale. Il est chargé du contrôle de la gestion de la société et élit en son sein un président, obligatoirement personne physique. Le président peut percevoir en outre une rémunération. Il est fiscalement et socialement assimilé à un salarié.

Le conseil d'administration nomme un directeur général, qui peut être le président, un administrateur ou un tiers.

Il existe également des sociétés anonymes à directoire (SAD). Elles sont dans ce cas organisées avec un conseil de surveillance et un directoire. Le conseil de surveillance comprend entre trois et 18 membres, pas obligatoirement actionnaires de la SA, personnes physiques ou personnes morales. Ils sont désignés dans les statuts puis élus par l'assemblée générale. Le directoire

compte au plus cinq membres, personnes physiques, et obligatoirement au moins deux membres dans les SA actionnaires dont le capital est supérieur ou égal à 150 000 euros. Ses membres sont nommés par le conseil de surveillance, pour une durée de deux à six ans. Ils sont assimilés à des salariés, en termes de régime fiscal et de régime social.

Les sociétés anonymes sont soumises à l'impôt sur les sociétés. Sous certaines conditions, elles peuvent aussi exercer une option pour l'impôt sur le revenu.

La part des bénéfices attribués aux actionnaires est imposée dans la catégorie des revenus mobiliers en tant que dividendes.

Les cessions de part de SA sont soumises au régime des plus-values privées.

### ***La société par actions simplifiée (SAS)***

La société par actions simplifiée est soumise à des règles de fonctionnement très souples, qui relèvent pour la plupart de la simple volonté commune des associés fixée au sein des statuts : modalités des décisions collectives, nomination des dirigeants, etc.

Contrairement à la SA, la SAS échappe aux contraintes légales en matière de nombre d'administrateurs, durée des mandats, etc. Elle doit cependant compter au moins deux actionnaires dont la responsabilité est limitée au montant de leurs apports. Si elle est créée avec un seul actionnaire, il s'agit alors d'une SAS unipersonnelle (SASU). Les fondateurs sont en outre libres d'insérer des clauses statutaires visant à assurer la stabilité de l'actionnariat de la société : clause d'agrément, clause d'inaliénabilité des actions...

Cette grande souplesse d'organisation et de fonctionnement constitue le principal avantage de la SAS. Toutefois, les statuts doivent être rédigés avec une grande précaution, l'intervention d'un avocat s'avérant le plus souvent indispensable.

Dans une SAS, aucun capital minimal n'est exigé. Les actionnaires peuvent faire des apports en numéraire, en nature ou en industrie. Des actions leurs sont attribuées en contrepartie.

La SAS est obligatoirement représentée et dirigée par un président, personne morale ou personne physique. Il s'agit de la seule véritable contrainte imposée par la loi en matière de dirigeants, et ce afin que la société soit représentée vis-à-vis des tiers. Les associés peuvent librement fixer l'étendue du pouvoir du dirigeant, en prévoyant par exemple un accord préalable des associés pour certaines décisions. Les statuts sont également libres de prévoir la mise en place, aux côtés du président, d'un organe collégial de deux ou plusieurs personnes chargé de prendre les décisions.

Le dirigeant de SAS relève du régime des assimilés salariés. Il est donc assujéti au régime général de la sécurité sociale, et non au RSI.

Contrairement à la SA, le recours à un commissaire aux comptes n'est pas obligatoire si la SAS ne dépasse pas deux des seuils suivants :

- 1 M euros de total de bilan
- 2 M euros de chiffre d'affaires HT
- 20 salariés permanents en moyenne.

Cependant, en cas de demande de fonds publics, il est souhaitable d'avoir recours à celui-ci.

La SAS est soumise à l'impôt sur les sociétés. Mais elle peut aussi opter pour l'impôt sur le revenu. Le régime choisi va influencer sur l'imposition des actionnaires d'une SAS. Si la société est soumise à l'impôt sur les sociétés, les dividendes perçus par un actionnaire sont imposés dans la catégorie des revenus de capitaux mobiliers. Si la SAS a opté pour l'impôt sur le revenu, les actionnaires sont imposés dans la catégorie des bénéfices industriels et commerciaux proportionnellement à la participation détenue dans la société.

L'avantage principal de la SAS est certainement sa grande souplesse, qui lui permet de s'adapter aux souhaits de ses créateurs, en matière de règles de fonctionnement ainsi que de conditions d'entrée et de sortie dans la société. Grâce aux clauses statutaires, un entrepreneur peut par exemple mettre en place un contrôle sur l'entrée de nouveaux actionnaires ou rassurer d'éventuels investisseurs via l'insertion d'une clause d'inaliénabilité leur garantissant qu'il ne renoncera pas à ses projets dès les premières difficultés. Une SAS pourra également avoir un capital fixe ou variable, des statuts coopératifs ou non, un conseil d'administration ou pas, etc.

Autre avantage notable pour le créateur d'entreprise qui souhaite se mettre à son compte : devenir dirigeant de SAS lui permet d'être assimilé à un salarié sur le plan social, et donc de dépendre du régime général de la sécurité sociale.

Cependant, il existe des inconvénients au statut de SAS. Les cotisations sociales sont plus élevées, et il est fortement conseillé de faire appel à un avocat pour rédiger les statuts. Enfin, la SAS est en outre soumise à des formalités de constitution assez lourdes.

Par conséquent, le statut de SAS va souvent être choisi pour les PME. Pour les très petites entreprises à faible chiffre d'affaires, le coût de sa gestion (plus important que celui d'une entreprise individuelle) peut logiquement constituer un frein. Mais dans le cas qui nous intéresse, et au vu des frais d'équipement, une entreprise personnelle nous semble exclue.

### ***La société anonyme à responsabilité limitée (Sarl)***

## Définition

Comme son nom l'indique, la Sarl limite la responsabilité des associés : ceux-ci ne peuvent perdre plus que le montant de leurs apports respectifs, donc à leur part de capital. Il s'agit de la forme de société la plus répandue en France. La Sarl classique exige donc au moins deux associés et ne peut pas en comprendre plus de cent. Cependant, une Sarl peut n'avoir qu'un seul associé : il s'agit alors d'une entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée (Eurl).

Si la responsabilité des associés est limitée au montant de leurs apports, donc à la part de capital, des règles particulières sont néanmoins applicables au gérant majoritaire en cas de dépôt de bilan.

Le montant du capital social, divisé en parts sociales, est fixé dans les statuts et peut être réduit à l'euro symbolique. Ce montant doit être mentionné dans tous les documents émanant de la société.

Les associés font généralement des apports en numéraire, qu'ils peuvent fractionner dans le temps. Lors de la constitution, ils peuvent ne verser qu'un cinquième de leurs apports en numéraire, puis ils ont cinq ans pour compléter. Mais les apports peuvent être également faits en nature (fonds de commerce, brevets, immeuble, meubles, etc.), dans ce cas obligatoirement évalués dans les statuts par un commissaire aux apports. Ce peut être enfin des « apports en industrie » par la mise à disposition de leurs compétences et connaissances, leur travail, etc. Ces apports en industrie ne sont pas comptabilisés dans le capital mais ils donnent droit à un certain nombre de parts sociales et à une part du bénéfice et de l'actif selon les modalités fixés dans les statuts.

La part du bénéfice attribuée aux associés n'est pas obligatoirement proportionnelle aux apports de chacun, les statuts pouvant fixer des répartitions différentes.

En cours d'existence, le capital social d'une SARL peut être augmenté ou réduit, chacune de ces modifications étant soumise à une procédure particulière.

La Sarl est dirigée par un ou plusieurs gérants. Ceux-ci sont obligatoirement des personnes physiques, associés ou non associés. Leur rémunération est déductible du bénéfice de la société et imposée dans la catégorie des salaires. Le gérant minoritaire ou égalitaire est soumis au régime social des salariés, tout comme le gérant non associé. Le gérant majoritaire est soumis au régime des non-salariés.

La Sarl est en principe soumise à l'impôt sur les sociétés. La part des bénéfices attribués aux associés est alors imposée dans la catégorie des revenus mobiliers en tant que dividendes. Les Sarl créées depuis moins de cinq ans peuvent opter pour l'impôt sur le revenu. Les cessions de parts de Sarl sont soumises au régime des plus-values privées.

La nomination d'un commissaire aux comptes est obligatoire quand, à la clôture d'un exercice, la Sarl dépasse deux des trois seuils suivants :

- 1,55 M€ de total de bilan ;
- 3,1 M€ de chiffres d'affaires hors taxes ;
- 50 salariés.

	SARL	SAS	SA
Nombre d'associés	De 2 à 100	1 ou plusieurs	2 au minimum 7 mini pour les sociétés cotées.
Capital social	Montant libre, 20% des fonds à verser à la création, le reste dans les 5 années	Montant libre	37 000 € minimum
Direction	Le ou les gérants, associés ou tiers, désignés par les associés	Les associés. Obligation de nommer un président, personne physique ou morale, associé ou non.	CA de 3 à 18 membres
Prises de décisions	Le gérant pour la gestion courante, l'AG pour les décisions importantes	Le ou les associés	Le directeur assure la gestion au quotidien, l'AG valide les décisions et les comptes.
Responsabilité du dirigeant	Limitée aux apports, sauf responsabilité civile et pénale en cas de faute de gestion	Limitée aux apports pour les associés et actionnaires	Limitée aux apports, sauf faute de gestion
Régime fiscal de l'entreprise	Impôt sur les sociétés. Option pour l'impôt sur le revenu sous certaines conditions, pour les SARL de moins de 5 ans		
Rémunération du dirigeant	Déductible du bénéfice		
Régime social du dirigeant	Régime des non salariés s'il est gérant majoritaire, régime salarié s'il est gérant minoritaire ou égalitaire	Le président est assimilé salarié	Président et DG sont assimilés salariés, mais exclus du régime d'assurance chômage

Tableau comparatif des statuts juridiques des SARL, SAS et SA (source L'Express/ L'entreprise)

### **Les sociétés d'économie mixte**

Une société d'économie mixte (SEM) est une société anonyme dont le capital est majoritairement détenu par une ou plusieurs personnes publiques (à savoir l'État, une Collectivité territoriale, ou tout autre Établissement public). Cette participation majoritaire publique est plafonnée à 85 % du capital depuis la Loi du 2 janvier 2002. Au moins une personne privée doit participer au capital de la SEM, sachant qu'il peut s'agir d'une autre SEM. Le

recours à la SEM garantit à la collectivité publique actionnaire et cocontractante la prise en compte effective de l'intérêt général dans les objectifs de l'entreprise et la souplesse de la société de droit privé. Les SEM sont des sociétés anonymes, dont la collectivité doit posséder entre 51 et 85 % du capital. La collectivité dispose d'au moins un représentant et de la moitié des voix au conseil d'administration.

Une SEM peut réaliser des opérations d'aménagement, la construction ou l'exploitation de services publics à caractère industriel ou commercial ou de toute autre activité d'intérêt général. Elles peuvent également réaliser des opérations de conception, réalisation, entretien ou maintenance ainsi que, le cas échéant, de financement d'équipements hospitaliers ou médico-sociaux pour les besoins d'un établissement de santé, d'un établissement social ou médico-social ou d'un groupement de coopération sanitaire<sup>3</sup>.

Elle ne doit pas fausser le jeu normal de la concurrence. Alors que le code des marchés publics de 2001 avait dans un premier temps exclu de son champ d'application les contrats de mandat, par lesquels une collectivité publique confie à une SEM l'exécution d'une mission de service public, le Conseil d'État a réintégré en 2003 ces contrats dans le champ de la concurrence<sup>4</sup>. Depuis, le code des marchés publics de 2004 et l'actuel de 2006<sup>5</sup> ne sont pas revenus sur cette réintégration.

Les communes, les départements, les régions et leurs groupements peuvent, dans le cadre des compétences qui leur sont reconnues par la loi, créer des SEML (Sociétés d'économie mixte locales) qui les associent à une ou plusieurs personnes privées et, éventuellement, à d'autres personnes publiques pour réaliser des opérations d'aménagement, de construction, pour exploiter des services publics à caractère industriel ou commercial, ou pour toute autre activité d'intérêt général ; lorsque l'objet de sociétés d'économie mixte locales inclut plusieurs activités, celles-ci doivent être complémentaires.

Pourrait-on créer une SEM pour gérer la restauration collective de la fourche à la fourchette ? Il n'y a à notre connaissance, aucun exemple, ni aucune velléité des collectivités de monter une telle SEM.

### ***Les associations assujetties aux impôts dits "commerciaux" (loi 1901 ou 1908)***

Parmi les statuts juridiques possibles, l'association loi 1901 peut être envisagée, en prenant en compte le caractère économique de ses activités bien évidemment.

Dès lors qu'elle exerce une activité économique ou qu'elle perçoit des revenus réguliers, une association peut être assujettie aux impôts commerciaux - contribution économique territoriale, impôt sur les sociétés, TVA - sur ses recettes et ses excédents, sans distinguer selon la source de ces revenus : cotisations d'adhésion, subventions publiques, recettes de

mécénat... Le fait que ces revenus soient qualifiés éventuellement de « cotisation », que l'association ne dégage pas de « bénéfiques » ou que ceux-ci soient réinvestis dans l'association ou consacrés exclusivement à l'objet associatif est sans influence,

Si l'activité est concurrentielle, ce qui serait le cas d'une association gérant un outil de transformation pour la restauration collective, l'association peut malgré tout échapper à la fiscalité des entreprises en arguant de son utilité sociale. C'est la règle dite des « 4 P » qui définit des conditions d'exercice de l'activité différentes de celles des acteurs du secteur marchand : Ces conditions peuvent différer du secteur marchand parce que :

- Le prix des services rendus par l'association est très inférieur à celui du marché (30% de différentiel sont considérés comme suffisants par l'administration). L'activité peut également se différencier parce que
- Le produit (ou le service rendu) présente une vocation sociale marquée,
- l'activité de l'association est réservée à un certain public, socialement digne d'intérêt. Pour bénéficier de l'exonération, l'association dont les activités présentent un caractère d'utilité sociale doit toutefois s'abstenir de recourir à des méthodes commerciales trop agressives (publicité).

Une association serait-elle légitime pour monter, gérer et faire fonctionner un atelier de transformation de légumes et fruits en Ile de France ? De nos contacts et de nos retours d'une expérience dans le Sud, nous pensons que oui, au moins pour la gestion et le fonctionnement d'un outil.

Nous avons choisi comme partenaire, dans cette étude, ARES, association d'insertion par le travail. Cette association recherche des « joint-ventures » avec des entrepreneurs afin de prendre en charge une partie de leurs activités. Basée en Ile de France, l'association propose par exemple de décharger les entreprises de leur logistique aval, notamment en assurant la livraison.

### ***L'exemple de l'atelier de Laval, lundi 20 juin 2016***

La légumerie 53, à Laval, a été créée par l'association Génie. Elle a démarré ses activités en janvier 2014. Spécialisée dans la gestion des espaces naturels pour l'insertion et l'emploi, cette structure emploie 35 salariés, essentiellement des hommes en raison des activités très physiques de ses prestations.

Il s'agit d'un Esat (établissement et service d'aide par le travail) et non d'une structure spécifique à l'insertion. Entre les recherches de partenariat, de producteurs et les demandes d'agrément, deux ans ont été nécessaires pour faire aboutir le projet.

D'abord basée au lycée agricole, la légumerie a ensuite trouvé refuge au quartier Ferrié, dans les anciennes cuisines de l'ex-42<sup>e</sup> Régiment de transmissions. L'investissement en matériel, de capacité modeste, a été

quasiment nul : les machines ont été récupérées notamment dans les collèges qui s'en débarrassaient. Tous les collèges (leurs légumeries ont disparu) et 7 lycées du département sont approvisionnés par la légumerie, ainsi que des cuisines centrales et des maisons de retraite et quelques restaurants. Quelques restaurateurs ont été également séduits par les produits dont le kit ratatouille.

Sur invitation de la directrice du lieu, Elisabeth de Vitton, et dans le cadre de notre étude de faisabilité d'un atelier en Ile de France, Marie-Dominique Tataro s'est rendue à Laval le lundi 20 juin pour visiter l'atelier de transformation de légumes 4eme gamme, Outre E. de Vitton, animait cette réunion : Denis Lemetayer, responsable du pôle collèges au Conseil départemental de la Mayenne à l'origine du projet, Mélanie Usureau, encadrante technique, et Xavier Lemaitre, conseiller en insertion professionnel.

Les légumes traités sont :

- A 70% des pommes de terre de la région, conventionnelles. Epluchées et lavées, entières, en frites ou en rondelles. Elles sont conservées sans noircir dans des sacs dont les pores sont d'une taille particulière. La DLC est de 7 à 11 jours ;
- Des carottes, pelées, éboutées, en cube ou en rondelles
- Des oignons
- De la salade en bac plastique consigné.

L'approvisionnement en salade est assuré par deux producteurs conventionnels et deux bio. Cela représente en tout deux caisses de salades, donc un volume très faible.

Le volume traité chaque jour varie de 600 kg à 1 tonne. L'atelier fonctionne avec deux équipes qui se relaient entre la matinée et l'après midi.

Les intervenants ont été quasi muets sur les prix d'achat et de vente des produits : le seul chiffre révélé est les prix de revente des carottes en 5eme gamme : 2 €

D'autres exemples d'ESAT gérant une légumerie

Nous avons déjà cité les Esat du sud est qui travaillent pour Acade et bio et Elio, mais d'autres légumeries sont gérées par des Esat.

Aurélien Berlioz, chargée de mission du réseau GESAT, nous indique que ce réseau compte 13 structures - 4 entreprises adaptées et 9 établissements et services d'aide par le travail - qui gèrent une légumerie sur de la 4<sup>ème</sup> gamme. Une dizaine d'autres structures envisagent de développer une telle activité.

Les structures existantes emploient en moyenne 12 travailleurs handicapés par atelier. Elles traitent un volume de moins de 100 tonnes de produits, qui viennent de producteurs locaux ou régionaux. Les légumes sont divers : pommes de terre, racines et bulbes. Leurs clients sont en majorité (85%) des collectivités territoriales.

### ***Les sociétés coopératives***

La coopérative se différencie des entreprises dites « classiques » par sa gouvernance fondée sur le principe « une personne, une voix », et la double qualité de ses membres qui sont à la fois associés et clients, producteurs, salariés. L'identité coopérative se fonde sur les sept principes coopératifs édictés au niveau international par la déclaration de l'Alliance coopérative internationale, en 1995 : démocratie, solidarité, responsabilité, pérennité, transparence, proximité et service.

« Les coopératives constituent un modèle d'entreprise démocratique fondé sur des valeurs de responsabilité, de solidarité et de transparence. Ce sont des sociétés de personnes ayant pour finalité première de rendre des services individuels et collectifs à leurs membres. Des engagements réciproques et durables se nouent entre la coopérative et ses membres qui sont à la fois associés et clients, producteurs ou salariés. » (déclaration du mouvement coopératif français, 2010).

La richesse créée par une coopérative sert le territoire, participe au développement local, et à toute l'économie française. La richesse créée n'est pas redistribuée à des actionnaires extérieurs, mais aux seuls membres de la coopérative. Une part est mise en réserve afin d'assurer la solidité financière de la structure.

Nous décrivons ci-dessous deux formes coopératives qui pourraient s'appliquer à un atelier de transformation de légumes : la CUMA et la SCIC.

- ***La Coopérative d'utilisation de matériel agricole (CUMA)***

La Cuma est une société coopérative agricole qui a pour objet l'acquisition puis l'utilisation en commun par des agriculteurs de tous moyens propres à faciliter ou à développer leur activité économique, à améliorer ou à accroître les résultats de cette activité. Peut être adhérent d'une Cuma toute personne physique ou morale ayant des intérêts agricoles dans la circonscription territoriale de la coopérative. L'admission de nouveaux membres est soumise à l'accord du conseil d'administration. Une CUMA ne peut être créée que par des agriculteurs. En revanche, d'autres acteurs peuvent ensuite rejoindre la CUMA.

La Cuma doit fournir du matériel à ses adhérents alors que ces derniers s'engagent à l'utiliser.

Les statuts de la Cuma ainsi que son règlement intérieur prévoient les modalités d'utilisation du matériel par chaque adhérent.

Les Cuma respectent les grands principes de la coopération. Ce sont des sociétés :

- A capital variable. Ce capital varie en fonction des souscriptions nouvelles et de l'annulation des parts sociales des sortants,
- agréées par le Haut Conseil de la Coopération Agricole,
- sans but lucratif, visant avant tout à favoriser le développement des exploitations et de ses adhérents,
- coopératives régies par des statuts types définissant les règles applicables,
- qui ont un objet social particulier prévu par leurs statuts.
- qui respectent le principe de l'exclusivisme du sociétariat, c'est à dire qu'elle ne travaille qu'avec ses membres sous réserve des dispositions législatives et réglementaires particulières.
- Qui obéissent à une gestion démocratique, caractérisée par l'égalité des droits des associés : "1 homme = 1 voix".

Concrètement, les Cuma permettent de réduire les coûts de la mécanisation en augmentant la quantité de travail réalisée pour un même matériel. En outre, elles permettent de disposer de matériels moderne et innovant et de partager les risques.

Une CUMA peut soit mettre son matériel à disposition de ses membres, soit mettre à disposition un personnel attaché aux machines. Dans le premier cas, l'adhérent utilise le matériel et paye à l'utilisation. Dans le second, il rémunérera le service rendu.

Si l'on prend la CUMA Bio Val de Seine, celle-ci a été créée par trois producteurs, puis Fermes bio Ile de France, association qui fédère les producteurs bio et commercialise leurs produits est devenue adhérente au nom de ces producteurs. Le matériel de la CUMA, c'est-à-dire l'atelier de préparation de légumes 4<sup>ème</sup> gamme, est utilisé surtout par du personnel. Les produits sont ensuite soit délivrés à l'apporteur qui les commercialise lui-même, soit livré à Fermes bio Ile de France qui commercialise les produits au nom de ses adhérents.

La CUMA Bio Val de Seine est dédiée uniquement à la production biologique de la région. Le périmètre autorisé lui permet, en cas de carence locale, d'acheter pour les transformer à des producteurs non membres certains légumes dans les départements limitrophes de l'Ile de France. Cependant, dans son fonctionnement actuel, c'est en majorité la production de Xavier Dupuis qui fait marcher l'atelier de transformation 4<sup>ème</sup> gamme. Celle-ci part notamment dans les cuisines centrales d'Elior en Ile de France via Acade et bio, alors que les produits de X.Dupuis juste lavés vont dans le circuit Sodexo via Fermes bio.

La CUMA Bio Val de Seine est une exception en Ile de France, non seulement par le matériel mis en commun, mais également parce que le partage de matériel n'est guère pratiqué dans la région.

## ***2. Les Société coopératives et participatives***

Les Sociétés coopératives et participatives désignent les entreprises à statut Scop (Société coopérative de production) et à statut Scic (Société coopérative d'intérêt collectif). Soumises à l'impératif de rentabilité comme toute entreprise, elles bénéficient d'une gouvernance démocratique et d'une répartition des résultats prioritairement affectée à la pérennité des emplois et du projet d'entreprise.

Les Scop

Juridiquement, une Scop est une société coopérative de forme SA, SARL ou SAS dont les salariés sont les associés majoritaires et détiennent au moins 51 % du capital social et 65 % des droits de vote. Si tous les salariés ne sont pas associés, tous ont vocation à le devenir. Dans une Scop, il y a un dirigeant comme dans n'importe quelle entreprise. Mais celui-ci est élu par les salariés associés.

Dans une Scop, le partage du profit est équitable :

- une part pour tous les salariés, sous forme de participation et d'intéressement ;
- une part pour les salariés associés sous forme de dividendes ;
- une part pour les réserves de l'entreprise.

Les réserves de la Scop, impartageables et définitives - en moyenne 40 à 45 % du résultat - vont contribuer tout au long du développement de l'entreprise à consolider les fonds propres et à assurer sa pérennité. Les co-entrepreneurs sont rémunérés de leur travail et de leur apport en capital, mais à leur départ, celui-ci leur est remboursé sans plus-value.

Les sociétés coopératives d'intérêt collectif (SCIC) et la loi ESS du 31 juillet 2014

Selon la loi de 2001 qui a institué les Scic, leur objet est « la production ou la fourniture de biens et de services d'intérêt collectif qui présentent un caractère d'utilité sociale ». Il existait en juin 2016 557 Scic sur notre territoire

Le fonctionnement des Scic est très proche de celui des SCOP : la gestion est démocratique (« une personne = une voix ») et le mode de fonctionnement ne privilégie pas le profit. L'entreprise appartient là aussi aux salariés, mais pas seulement, et c'est là qu'est l'originalité des SCIC, puisque le capital peut être détenu également par les bénéficiaires de l'activité (les clients, les usagers, les fournisseurs) et par une troisième catégorie d'actionnaires regroupant des collectivités locales, des bénévoles, des financeurs, etc.

Aucune de ces parties prenantes ne peut avoir la majorité, ce qui implique intrinsèquement un partage des pouvoirs.

3 types d'associés sont obligatoires dans une Scic:

1. Les salariés ou, en leur absence, les producteurs des biens ou des services,
2. Toute autre personne physique ou morale : collectivités, bénévoles, partenaires,
3. Les bénéficiaires du bien ou du service : clients, fournisseurs, habitants, acteurs des territoires.

Les Scic versent par ailleurs au moins 57,5% de leurs excédents annuels à une réserve dite "impartageable", qui ne sera jamais distribuée à des intérêts privés, mais réinvestie dans l'activité, assurant pérennité de la structure et patrimoine collectif durable. Les risques sont limités comme dans les autres sociétés commerciales à la hauteur de ses apports en capital. Il n'y a pas de responsabilité solidaire en cas de pertes et dépôt de bilan.

La loi ESS de juillet 2014 permet aux collectivités d'intervenir jusqu'à 50% au capital des Scic (contre 20% précédemment). Selon l'Inter-Réseaux Scic, la part moyenne de la participation des collectivités, autour de 12% avant la loi, n'aurait pas sensiblement augmenté depuis. En revanche, l'implication des collectivités progresse à la mesure du développement des Scic, dont le nombre a doublé depuis 2012. L'Inter-Réseaux Scic en recensait 525 en février 2016, dont la moitié avec la présence d'une ou plusieurs collectivités au capital. Les communes et les groupements de communes sont les plus engagés.

Concernant les marchés publics et d'éventuels conflits d'intérêt, rien n'empêche une SCIC de présenter une offre, sous certaines conditions, décrite dans la réponse ministérielle à la question d'un député, publié le 15 janvier 2013: « Les collectivités territoriales sont des pouvoirs adjudicateurs au sens de l'article 2-2° du code des marchés publics et sont soumises, pour la satisfaction de leurs besoins en matière de travaux, de fournitures et de services, aux règles de la commande publique. Elles doivent notamment respecter les règles de publicité et de mise en concurrence fixées par le code des marchés publics, quelle que soit la nature de leur cocontractant. Les contrats conclus entre une personne publique et une société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) dont elle détient au plus [50 %] du capital, ne sont pas, en effet, exclus du champ d'application de ce code. Les SCIC procèdent à la vente de services marchands et doivent donc être considérées comme des opérateurs économiques agissant sur le marché concurrentiel. Il n'est donc pas possible d'envisager l'introduction, dans le code des marchés publics, d'une dérogation aux règles de publicité et de mise en concurrence, sans porter atteinte aux principes de liberté d'accès à la commande publique et de transparence des procédures qui ont valeur constitutionnelle et que les directives n° 2004/17 et n° 2004/18 du 31 mars 2004, transposées sur ce point à l'article 1er du code, commandent aux acheteurs publics de respecter. Le code des marchés publics offre cependant aux collectivités concernées la possibilité de s'adresser directement aux SCIC en certaines hypothèses : lorsque le montant estimé des achats est inférieur à 15 000 € HT ou lorsqu'il n'existe qu'un seul prestataire en mesure de fournir la prestation demandée (article 35 II 8° du CMP). La collectivité locale, qui recourt à cette procédure, doit néanmoins, dans cette dernière hypothèse, être en mesure d'apporter au juge la preuve que la SCIC est le seul opérateur susceptible de réaliser l'objet du marché. En dehors de ces

déroгations, l'offre d'une SCIC devra être économiquement la plus avantageuse pour lui permettre d'être sélectionnée. Cette contrainte est une garantie de bonne utilisation des deniers publics. Une modification du code n'apparaît, par conséquent, ni conforme aux principes de la commande publique, ni pertinente en termes d'efficacité de l'achat public. »

En Ile de France, il existe un projet de SCIC bio autour de Fermes bio Ile de France, dont nous ignorons le développement si ce n'est qu'elle resterait attachée à l'outil existant de la CUMA Bio Val de Seine des Mureaux, et probablement dédiée au bio à 100%.

## ANALYSE ET CONCLUSION

De cette description sommaire des différents statuts juridiques possibles, on voit bien que, dans le cas d'un atelier de transformation qui travaillerait pour les producteurs agricoles et la restauration collective notamment publique, la création d'une Scic serait tout à fait légitime.

Parmi les bénéficiaires, les producteurs ont un intérêt évident s'ils veulent diversifier leurs circuits de commercialisation. Les entreprises de restauration collective y trouveraient également leur compte en aidant à la mise en place d'une filière locale de légumes et fruits transformés selon leurs besoins. Les grossistes œuvrant en Ile de France ont également intérêt à étoffer leur gamme de produits locaux pour satisfaire leur clientèle. Une ou plusieurs associations d'insertion par le travail peuvent y voir un nouveau domaine d'activité (transformation des légumes) ou un nouveau client pour leurs salariés (logistique et transport). Les petits transformateurs repérés en Ile de France ou dans un des départements limitrophes pourraient y trouver également leur intérêt en changeant de dimension et en apportant leur savoir-faire. Quant aux collectivités territoriales, entrer dans une telle Scic leur permettrait de mettre en pratique, sur un thème qui tient au cœur de leurs administrés la notion, de plus en plus revendiquée, mais qui reste souvent abstraite, de co-construction des politiques publiques avec les citoyens.

Nous souhaitions interroger les dirigeants des Potagers de Marcoussis pour savoir s'ils envisageaient une extension de leur activité de transformation de légumes, mais malgré plusieurs tentatives, nous n'avons jamais reçu de

réponse. Cependant, vu les investissements nécessaires pour passer du stade artisanal qui est le leur aujourd'hui à un stade semi-industriel qu'il faudrait atteindre, il faut des moyens financiers trop importants pour la seule structure du jardin d'insertion. Dans deux précédentes études<sup>7</sup>, nous avons travaillé avec Les Jardins du télégraphe, jardin d'insertion situé à Etampes ayant des projets de création d'un atelier : à notre connaissance, celui-ci est toujours au point mort, par manque de financement.

Une SCIC pourrait fédérer l'ensemble des acteurs autour d'un objectif principal: monter une filière de légumes et fruits franciliens avec les transformations nécessaires pour leur entrée en quantité dans la restauration collective de la région. Il ne serait donc pas question, dans cette vision idéale, d'en faire un atout commercial pour tel ou tel, mais de mettre tout le monde sur un pied d'égalité pour la valorisation de cette filière locale.

Mais cette vision ne nous paraît pas à ce jour réaliste. La concurrence est rude entre les acteurs commerciaux – grossistes et concessionnaires –, et la faculté de pouvoir annoncer dans son offre des produits locaux peut permettre de remporter un marché de fournitures ou de prestations de service de restauration. Nous en voulons pour preuve la quasi-impossibilité d'obtenir des uns et des autres des renseignements même anodins (de notre point de vue) sur leurs besoins et leur politique en matière de place de la production locale dans leur approvisionnement. De même, lors d'une réunion à la Mairie de Paris avec les grossistes et concernant les appels d'offres, il n'y eut aucune question, ou presque, de la part de ces grossistes qui sont probablement plus diserts en conversation privée mais qui n'ont pas non plus répondu à nos demandes d'entretien.

Il reste cependant la possibilité de créer une SCIC réunissant des producteurs, des collectivités territoriales et quelques acteurs de l'aval de la filière, mais sans les entreprises de restauration concédée ni les grossistes.

Aujourd'hui, de réaliste, nous voyons l'alternative suivante :

- Une initiative au niveau régional, mettant les collectivités, les producteurs et une entreprise d'insertion autour d'une table pour voir concrètement ce qu'il peut être fait en matière de transformation de légumes et de logistique amont/aval, et comment chacun pourrait s'investir à l'intérieur d'une SCIC. Les études menées actuellement par le département de l'Essonne en vue de créer une plateforme de regroupement de l'offre, avec des outils de transformation, pourraient mener à la création d'une telle SCIC ;
- Ou une initiative privée d'un ou plusieurs acteurs, appuyé ou non par des partenaires, pour lancer la conception d'un nouvel outil. Par exemple une joint venture d'un fournisseur (grossiste,

---

<sup>7</sup> « Organiser un approvisionnement en produits locaux de la restauration collective en Ile de France, avec une expérimentation dans le sud de l'Essonne », étude réalisée pour la DRIAAFF et le Conseil départemental de l'Essonne, 2016

Initier un approvisionnement local en Arpajonnais et anticiper les changements attendus, Janvier 2014 – mai 2015, étude réalisée pour la DRIAAF

concessionnaire) de la restauration collective et d'une entreprise d'insertion pour réduire les coûts et séduire les collectivités territoriales. Dans ce cas, on opterait plutôt pour le statut de société anonyme. Ou encore une sous-traitance à une Esat pour la transformation et la logistique sans que l'ESAT entre au capital de la SA. Un grossiste, allié à une entreprise de restauration collective, pourrait ainsi s'arroger un quasi-monopole sur la production de l'atelier, tout en réservant une part pour la restauration autogérée. Une entreprise privée de restauration collective a besoin de volumes importants, qui sécurisent l'atelier si le concessionnaire accepte de contractualiser avec celui-ci sur plusieurs années : si une entreprise de restauration s'engage (enfin) sur des volumes et plusieurs années, alors l'affaire pourrait être initiée et paraît, sur le moyen terme, équilibrée.

De notre avis, c'est cette seconde solution qui pourrait voir le jour le plus rapidement. Une initiative privée, mettant en jeu un petit nombre d'acteurs, est relativement facile à monter pour peu que l'on arrive à convaincre les banques de la viabilité économique d'un tel outil et, encore une fois, dès lors qu'au moins un gros client s'engage par contrat sur des volumes de légumes transformés et sur plusieurs années, avec un prix garanti et rémunérateur pour chaque maillon de la chaîne.

Si l'on envisage une initiative institutionnelle, il ne faut pas oublier que non seulement le montage d'un atelier est cher (voir le chapitre consacré à l'outillage), mais que les produits qui sortiront de cet atelier seront plus chers que ceux issus de très grosses unités de transformation ailleurs en France, surtout si la valeur ajoutée doit, à juste titre, être répartie entre l'amont (producteurs agricoles) et l'aval (restaurations collectives). A moins d'un changement radical, nous voyons mal les collectivités à la fois dégager des fonds pour monter l'atelier et mettre plus de moyens pour les achats de produits alimentaires. Cependant, un tour de table avec l'ensemble des acteurs concernés pourrait faire bouger les lignes, et aboutir à un ou deux ateliers et une coopérative avec un statut SCIC.

Notre étude prise de vitesse : naissance d'un atelier fin février 2017

De fait, c'est le deuxième montage proposé ci-dessus, à quelques nuances près, qui a été choisie pour la création, en février 2017, d'un atelier de transformation de légumes 4<sup>ème</sup> gamme.

Acade et bio, SAS déjà impliquée dans le commerce de gros de produits pour la restauration collective, également très investie dans l'atelier de transformation 4<sup>ème</sup> gamme des Mureaux, et fournisseur d'Elior en légumes transformés de cet atelier, a décidé de monter un nouvel atelier de transformation de grosse capacité aux Mureaux, avec une assurance de vendre des quantités importantes de produits 4<sup>ème</sup> gamme (pomme de terre, céleri, carotte, courgette, salade), conventionnels et bio, à son client de longue date, Elior. Cet atelier ne s'approvisionnera pas, dans un premier temps, qu'avec des productions franciliennes, mais Gille Chapuis, son

dirigeant, espère augmenter cette part de légumes locaux au fil du temps. Il devrait livrer ses premiers produits transformés en mars de cette année.

## CONCLUSION

Notre étude a montré combien il était difficile d'obtenir aujourd'hui des renseignements à la fois sur l'offre potentielle de légumes pour la restauration collective, et sur la demande des acteurs aval concernant leurs besoins.

Les producteurs actuels de légumes de plein champ vendent déjà à la restauration collective via les grossistes de la région, ou n'ont pas à ce jour vraiment besoin de ce nouveau marché pour écouler leurs productions. Les mêmes questions leur sont posées régulièrement, sans que des avancées significatives voient le jour en termes de quantification et de conventionnement sur des volumes et un temps plus ou moins long. Mais on sait qu'ils sont prêts à cultiver plus de légumes si une demande réelle, quantifiée, à un prix rémunérateur est exprimée par les acheteurs. Quant aux céréaliers qui ne produisent pas actuellement de légumes, certains seraient prêts à se lancer si les prix offerts sont attrayants et si les acheteurs offrent des garanties de volume et de durée de commandes.

Les grandes entreprises de restauration collective, tout comme les grossistes alimentant les cuisines collectives franciliennes, ne souhaitent pas dévoiler ce qu'elles considèrent comme des données concurrentielles. On peut cependant, à partir d'études précédentes et des quelques propos tenus par les uns ou les autres dans le cadre de la présente étude, dégager ces quelques points essentiels:

- Elior achète depuis sa création des légumes bio 4<sup>ème</sup> gamme en quantités conséquentes à Bio Val de Seine, la CUMA qui gère l'atelier de transformation des Mureaux,
- Sodexo, un autre « gros » de la restauration concédée, achète également des légumes bio à la CUMA Bio Val de Seine des Mureaux, mais surtout en 1<sup>ère</sup> gamme. L'entreprise a ses propres moyens de transformation, dans les cuisines des restaurants ou dans ses cuisines centrales comme celle de Dreux,
- Compass Group indique utiliser ses propres légumeries ou faire appel à des petites unités autour de l'Ile de France pour ses légumes de 4<sup>ème</sup> gamme,
- Yvelines Restauration (concessionnaire des Yvelines) possède sa propre légumerie à Rambouillet
- Deux entreprises (Elior et Sodexo) indiquent qu'il y a une demande de leurs clients pour des produits locaux dans les menus. Les trois premiers utilisent des légumes de 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> gammes, même si les proportions pour chaque gamme sont différentes.

Pour les cuisines de restauration en gestion directe, si elles ont souvent des légumeries, celles-ci sont loin d'être toutes opérationnelles, et leur

utilisation n'empêche aucunement l'achat et l'utilisation de légumes transformés : 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> gammes, surgelés crus ou cuits, conserves.

Il y a donc une demande forte en légumes locaux transformés, conventionnels et bio, les premiers étant les plus demandés, car c'est avant tout la proximité que demandent consommateurs et élus. Cependant, les légumes bruts produits en Ile de France sont plus chers, du fait d'un certain nombre de facteurs économiques (prix de la terre, logistique complexe), et pédoclimatiques (réchauffement tardif des terres).

Prenons les préconisations actuelles de 20% de légumes bio dans l'approvisionnement de la restauration collective, et appliquons-les à l'approvisionnement local en légumes en Ile de France. Il nous faudrait mobiliser un peu plus de 4 000 ha de grandes cultures conventionnelles (sur 365 000 ha) pour que quelques légumes de base (carotte, céleri, pomme de terre, salade, courgette), issus des cultures franciliennes, soient présents systématiquement dans les menus à des fréquences raisonnables et durant les mois où ils sont disponibles. En bio, nous aurions besoin de 1 100 ha pour les mêmes légumes. Si l'on s'en tient aux seules surfaces en grandes cultures (6 300 ha, chiffres 2015, Agence bio), on aura plus de mal, sauf que les cultures de légumes entrent plus naturellement dans les rotations des céréaliers bio. Ajoutons la possibilité de travailler avec les maraichers pour la transformation de leurs légumes abimés ou leur surplus, mais les quantités sont difficiles à évaluer et nécessiteraient un chiffrage plus précis, notamment pour le regroupement et le transport jusqu'à une légumerie, pour estimer l'intérêt économique de l'utilisation d'un tel « minerai ». Maintenant, si nous suivons les préconisations de 20% de bio et de 40% de local, nous tombons à un besoin de 452 ha de légumes bio et 1 624 ha de légumes en culture conventionnelle, ce qui devrait pouvoir se trouver sans grand effort.

La demande des consommateurs d'une alimentation tracée, avec moins d'intermédiaires et issue des territoires proches des lieux de consommation, est générale et ne concerne pas que la restauration collective. Les collectivités territoriales en sont conscientes, qui multiplient les initiatives pour réinstaller sur leur territoire des productions alimentaires, aider à l'organisation de circuits de distribution, ou à la transformation à la ferme, etc.. Mais aujourd'hui, les commandes de produits locaux ont du mal à suivre car ils sont plus chers, rendant tout outil de transformation de taille moyenne, fonctionnant avec des productions franciliennes, très –trop–fragile. Rappelons que plusieurs légumeries dédiées à l'approvisionnement des cuisines collectives se sont montées en France, et que certaines ont fermé faute de commandes des collectivités, tout récemment encore en Champagne-Ardenne. Pourtant, rappelons qu'un surcoût sur quelques produits peut aisément être compensé par des économies en cuisine sur d'autres denrées ou par des pratiques différentes mettant plus en valeur le travail de cuisinier.

Lors de notre premier comité de pilotage, Xavier Dupuis, Président de la Cuma Bio Val de Seine et principal apporteur de la CUMA Bio Val de Seine des Mureaux, nous a indiqué que celle-ci était à un équilibre précaire, du

fait de ses coûts de production, de sa faible capacité de transformation (500 T), et de son fonctionnement seulement 6 mois de l'année. Cette faible capacité est aussi le point faible de la toute jeune entreprise French Quarter à Trappes qui compte cependant changer rapidement de matériel pour à la fois répondre à la demande et diminuer ses coûts de fabrication.

Notre étude pour une légumerie s'est basée, en suivant les préconisations de Gilles Chapuis, sur une capacité de 1 500 t par ligne de production, avec un atelier marchant en hiver et en été. Gilles Chapuis préconise également une chaîne pour la 4<sup>ème</sup> gamme, et une autre chaîne entière pour la 5<sup>ème</sup> gamme. Vu le faible coût du matériel de cuisson, il serait cependant intéressant de tenter une seule chaîne pour les deux gammes, puisque ce sont les mêmes légumes qui sont demandés en cuit et en cru, et que seul le devenir des produits en bout de chaîne de lavage-épluchage change.

Nous avons travaillé sur un atelier mixte bio et conventionnel car la demande est plus forte pour des produits conventionnels, et que le potentiel de production est lui aussi plus important pour ce mode de culture en Ile de France. C'est ce schéma qu'a choisi Acade et bio pour la légumerie tout juste inaugurée aux Mureaux sous le parrainage d'Elior qui sera probablement le plus gros client de la légumerie dans un premier temps, mais sans pour autant s'engager sur des volumes ou des années. On peut souhaiter que d'autres clients publics et privés viendront.

L'initiative d'Acade et bio ne devrait toutefois pas gêner la réalisation d'autres projets. La restauration collective en Ile de France est un très gros marché, et la transformation de légumes locaux peut intéresser d'autres segments de la restauration comme la restauration commerciale (les fast food par exemple, cf French Quarter à Trappes) ou encore du commerce des fruits et légumes (magasins spécialisés voire GMS). Ce nouvel atelier pourrait être utile si la Semmaris avance dans ses projets de créer une plateforme de regroupement des productions locales de l'ouest. Ce projet de plateforme de concentration pourrait servir à approvisionner la nouvelle légumerie des Mureaux en légumes des maraichers (en particulier, les écarts invendables ?)

Elle ne devrait pas freiner non plus des initiatives à l'est ou au sud de l'Île-de-France. Les études menées par le département de Seine et Marne semblent aboutir à travailler avec des entrepreneurs locaux à la création d'outils de transformation, dont une légumerie. La Seine et Marne est avec les Yvelines le plus gros département producteur agricole. Une légumerie dans ce département permettrait de transformer des productions locales, avec une économie en termes de logistique amont et aval. Dès lors que l'on s'oriente vers des initiatives privées, accompagnées ou non par une subvention régionale, on peut passer rapidement à la réalisation de l'outil opérationnel, comme l'a fait d'Acade et bio aux Mureaux sans aucune subvention.

Dans une région comme l'Ile de France, avec une problématique logistique forte, pouvoir ainsi disposer, à l'est et à l'ouest, de plateformes de regroupement et d'outils de transformation, notamment pour les légumes, à destination de lieux de consommation proches, permettrait probablement

de faire entrer plus facilement les productions locales en restauration collective. Outre les efforts en Seine et Marne, on peut noter une nouvelle étude de faisabilité d'un outil de transformation de fruits dans les Yvelines, pour les arboriculteurs locaux.

Quels que soient les choix futurs, les produits alimentaires franciliens, transformés ou non, demeureront plus chers que leurs homologues de régions plus favorables ou de pays dédiés à la culture de légumes. Les collectivités territoriales doivent donc être conscientes de ce fait et le prendre en considération, non pas en acceptant de financer des repas dont le coût matière serait plus cher, mais en optimisant la chaîne allant de la production à l'assiette, et en travaillant sérieusement à rédiger des marchés publics privilégiant les circuits courts de proximité, à l'économie sociale et solidaire et au respect de la saisonnalité. Cette place sera d'autant plus importante que les produits locaux seront adaptés aux besoins des cuisines collectives.

Il reste qu'un tour de table avec toutes les parties prenantes intéressées de près ou de loin par la restauration collective s'impose, si nous ne voulons pas voir fleurir des projets qui pourraient se cannibaliser et fragiliser l'existant. Nous n'y sommes pas arrivés, tant la lassitude des certains, la peur de trahir des « secrets d'état » des uns, et encore le désintérêt des autres se sont conjugués pour empêcher ce rendez-vous.

Il appartient sûrement aux deux commanditaires de la réflexion que nous avons menée, de faire en sorte que cette nouvelle politique soit engagée et couronnée de succès....

## **ANNEXES**

**Comptes rendus des comités de pilotage  
des 17 février 2016 et 8 février 2017**

**Diaporamas présentés aux Copil**

**Réunion sur l'amont de la filière,  
14 juin 2016, et diaporama**

**Etude de faisabilité d'un outil de transformation de produits agricoles franciliens pour la restauration collective d'Ile de France :**  
Comité de pilotage du 17 février 2016

Présents ; Thierry Mareschal (Mairie de Paris), Anne Brocard (Cœur d'Essonne agglomération), Françoise Chancel (Chambre agriculture Ouest IdF), Olivia Bellanger (SORGEM), Chloe Lelarge, Christophe Codrini et François Mauvais (DRIAAF), Jean-Baptiste Schweiger (SAFER IdF), Xavier Dupuis (Cuma Bio Val de Seine), Marine Augé (CRIF), Pascal Brouillaud (CERVIA), Jean-Jacques Hazan (AGORES), Chloe Gelin (ARES) Elsa Borujerdi (Comm agglo Grand Paris Seine Ouest), Delphine Filipe (PNR Vexin français), Gilles Chapuis (Acade et bio), Marie-Dominique Tatard-Suffern et Vincent Perrot (Dig Eat)

#### Localisation d'un outil

Nous avons proposé les options suivantes :

- Itinérant, style Isomir: combien de stations?
- Fixe
- En fonction de la proximité avec un maximum de producteurs livreurs
- Seine et Marne: chiffrage d'une plateforme et de son fonctionnement en cours
- Les Mureaux, extension de l'atelier: changement de statuts, mixité bio/conventionnel/financement Leader Seine aval
- Essonne: Bretigny, Parc naturel du Gâtinais français, ...

ISOMIR semble avoir changé d'activités et ne plus commercialiser d'ateliers mobiles. L'hypothèse d'une solution mobile ne semble pas être retenue par le groupe.

Le facteur de proximité avec un maximum de producteurs livreurs sera un pont important dans le choix.

Oubli de notre part, Rungis est ajouté à la liste, puisque des producteurs venant au Carreau pourraient dans le même temps livrer la plateforme pour la restauration collective, et qu'un projet dans ce sens existe.

Les gammes demandées

Thierry Mareschal (Paris) nous indique que les achats de légumes se font en brut pour transformation, et en déjà transformés.

François Mauvais propose qu'on sélectionne quelques légumes clés qui nous donneront les transformations nécessaires. Par exemple les pommes de terre : surgelées et pré-cuites

JJ Hazan considère que le local devrait pousser à utiliser du frais, pour des questions de qualités gustatives

### Logistique

Toutes aussi importantes sont les logistiques de l'apport des producteurs et de la sortie vers les cuisines. Pour la logistique aval, F. Mauvais propose de travailler sur des moyennes.

Quel effort l'acheteur est-il prêt à faire pour le « dernier kilomètre » ? Paris indique réfléchir à diminuer les points de livraison pour les fournisseurs.

Chloe Gelin (ARES) nous a fourni des documents concernant les joint ventures possibles entre ARES, entreprise d'insertion recrutant et gérant un personnel en insertion, et une entreprise privée apportant la clientèle. Elle nous informe également de l'existence d'une étude pour la création d'une plateforme de regroupement à l'Ouest, pour, entre autre, préparer la fin du diesel dans la capitale. L'étude porte sur la création d'une flotte électriques ou au moins à carburant plus propre que le diesel. En plus, il est question également de rationaliser la logistique dans Paris, en réduisant les points de livraison amont et aval.

### Marchés

Françoise Chancel demande que l'offre en produits locaux soit claire, sinon les producteurs n'iront pas.

Pour F. Mauvais, on ne peut se borner à la restauration scolaire et aux collectivités. Il faut également prospecter les marchés privés. Le problème est que souvent, ils sont concédés à des entreprises comme Elios. Celle-ci n'est finalement pas venue à notre comité de pilotage, et nous allons voir comment l'intégrer dans nos considérations, ainsi que d'autres entreprises de restauration collective.

### Produits et gammes

Nous n'avons abordé que le sujet des légumes, mais notre étude ne devra pas oublier les fruits (pommes, poires).

Si nous pouvons estimer les quantités pour tel ou tel légumes, en proposant une fréquence « raisonnable », nous sommes incapables de quantifier la demande. En revanche on peut penser que, la production étant faible, le marché peut facilement tout avaler.

Nous avons l'expérience des haricots verts des Yvelines, mais qui nécessitent une pré-cuisson car les cuisiniers de cuisines centrales ne savent pas les cuire ou ne sont pas équipés.

F.Mauvais propose que l'on travaille sur les productions majoritaires : carotte, pomme de terre (une variété), haricot vert surgelé. X. Dupuis, en bio, indique produire et/ou transformer carottes, pommes de terre, céleris et choux.

Pour JJ Hazan, local va avec amélioration de la qualité : plutôt du cru et du frais. Thierry Mareschal appuie en ajoutant la notion de saisonnalité.

MD Tatarde rappelle qu'en primaire, les enfants n'ont plus de dents et qu'ils ont donc du mal avec certains produits crus. Elle propose que l'on travaille sur la transformation pour les produits abîmés.

### Filière de production

X Dupuis rappelle que, même en local, une filière dédiée à la restauration collective est assimilable à une filière longue. Il faut une production de légumes dédiée à la RC, de même pour la transformation. Dans nos régions, il faut prévoir un système d'irrigation. L'investissement en machines est très lourd. Il est nécessaire de pouvoir vendre des volumes importants, à un prix rémunérateur. Les concurrents, belges ou hollandais, arrivent avec des surfaces très importantes et des prix dérisoires comparés à ce que l'on peut proposer en Ile de France aujourd'hui. Le matériel de transformation de la CUMA est peu professionnel du fait des volumes faibles passés.

François Mauvais demande qu'on travaille à la fois sur des outils collectifs et individuels.

### Statut juridique de l'outil.

La CUMA Bio Val de Seine joue un rôle de prestataire pour ses adhérents qui font transformer leurs produits à façon et les reprennent pour les vendre eux-mêmes.

Nous allons étudier les formes juridiques que pourrait prendre l'outil de transformation, en gardant en tête que celui-ci doit être compatible avec un marché concurrentiel et les appels d'offre de marchés publics.

### Personnel

Faire appel à un personnel en insertion n'est pas synonyme de rendement moindre. Chloé Gélin assure que le personnel fourni par Ares est tout à fait performant en flux tendu. F. Mauvais propose d'oublier les flux aval et de se concentrer sur l'amont.

### Point sur les projets actuels en Ile de France

- Le Carreau des producteurs à Rungis s'interroge sur son avenir. Un atelier de transformation pourrait intéresser la Semaris, qui a déjà fait réaliser une étude de diversification en transformant des légumes secs. Elle a également fait réaliser une étude de faisabilité de plateformes autour de Paris pour permettre à des producteurs de livrer sans avoir à venir à Rungis.
- Le Plan alimentation durable de Paris (150 000 repas/jour) propose l'introduction de 50% de produits « durables » : bio, label rouge, poisson MSC. Un calendrier des productions franciliennes permettra également de favoriser les produits de saison en Ile de France, sans pour autant s'engager à acheter local. Pour la mairie en effet, le local n'est pas un critère environnemental.
- Fermes bio Ile de France a lancé des études sur le coût de plateformes multi-filières (FetL, viande, produits laitiers). Il s'agirait d'un programme d'investissement régional, mais personne ne semble en savoir plus.
- Pôle agricole de Brétigny : un permis de construire a été déposé.
- Un projet de plateforme de regroupement dans les Yvelines existe également, dans le cadre de plateformes périphériques en lien avec Rungis. A ce sujet, V Perrot indique que le département a créé un groupement d'achat pour tous ses collègues, et que la responsable a été contactée mais n'a pas jugé bon de venir.

- Le Conseil départemental de Seine et Marne a lancé une étude pour un outil de regroupement et de transformation de produits du département (F et L, viande, lait) pour la restauration du département : probablement des problèmes en vue concernant les marchés publics et la mise en concurrence. Anne Chain-Larché, Vice-présidente en charge de la ruralité et de l'agriculture et élue de Seine et Marne, soutiendrait fortement ce projet
- Un projet à Roissy est également mentionné, mais il s'agirait d'une vitrine façon Maison de l'alimentation en lien avec l'aéroport, Europa City et un grand projet immobilier. Ce serait pour 2023.
- Chloe Gélén nous indique qu'un projet pour la restauration collective est en gestation, avec la Caisse des dépôts, Paris et ARES. Les outils de transformation nécessitent des Investissements lourds, pas obligatoirement rentables. Le projet n'avancerait que si la Région et/ou les départements sont partenaires.

#### Bornage de l'étude

F Mauvais propose :

- D'objectiver la partie amont, i.e. la production et son évolution ; où, quoi, dans le temps. A ce sujet, P. Brouillaud mentionne une liste de producteurs disponibles pour la production de légumes de plein champ.
- De travailler à la gestion de l'outil de transformation : Cuma, privé, ... ?
- D'inventorier ce que les acheteurs achètent vraiment
- De structurer le projet autour de l'achat privé : les entreprises concessionnaires ; les grossistes, y compris ceux qui transforment (quelle traçabilité du local ? Voir Madaar à Rungis)

#### Mixité de l'outil

L'atelier de transformation de viandes de Rambouillet sera mixte. X Dupuis indique que 80% des opérateurs bio sont mixtes. Lui-même s'interroge sur une évolution possible de la Cuma vers la mixité, seul moyen de se développer.

Tous autour de la table semblent s'accorder sur un outil mixte.

#### Recrutement de producteurs

On rappelle que la culture de légumes de plein champ nécessite une organisation particulière, des compétences et du matériel particuliers.

Pour JB Schweigen, il ne faut pas faire abstraction des blocages culturels franciliens : les CUMA y sont rares. D'autre part même si le prix de céréales a baissé, cela n'entraînera pas un rush vers les cultures légumières. Les projets d'installation seraient intéressants à sonder, et il faudrait également travailler avec les lycées agricoles de la région. Côté technique, il existe une étude sur la culture de légumes de plein champ, réalisée par la Chambre. Il faut enfin approcher les producteurs de la vallée de la Seine, secteur traditionnellement avec des légumes de plein champ.

Il est essentiel également d'interroger les grossistes qui vendent en Ile de France. Peut-être certains ont-ils des ateliers de transformation. (Mandar à Rungis ?).

Peut-on imaginer faire entrer des producteurs des départements limitrophes de l'Ile de France, ceux de la vallée de l'Oise par exemple, ou encore ceux de l'Eure ou de l'Eure et Loire. Dès lors que cette production transformée en Ile de France irait à la restauration collective de l'Ile de France, cette hypothèse ne pose de problème majeur à personne, sauf que les prêts à l'investissement agricole de l'Ile de France (Primvair) ne pourraient être accordés à des producteurs d'une autre région : ils devront donc voir avec leur propre région ce qu'il est possible d'obtenir. Marine Augé précise cependant que la région est plutôt pour favoriser les producteurs franciliens, sauf s'ils ne sont pas assez nombreux.

Dig Eat fera le point sur les aides possibles pour les producteurs qui voudraient développer des cultures de légumes de plein champ.

#### Prix des produits transformés

Pour F. Mauvais, les prix doivent être ceux du marché, et on doit donc tendre vers ceux de la mercuriale de Rungis. A ces conditions, G Chapuis considère que cela va être trompeur. Les prix de Rungis se réfèrent à des productions issues d'exploitations énormes et hyper-spécialisées, avec lesquelles l'Ile de France ne peut s'aligner. En plus, les prix des légumes à transformer sont plus faibles que ceux vendus en frais. Enfin, des prix bas doivent être compensés par des gros volumes.

De fait, personne ne sait ce que les acheteurs est prêt à payer pour du « local ».

Rappelons que l'on peut éventuellement payer plus cher certains produits si on arrive à faire des gains ailleurs, notamment dans la logistique. Pour X

Dupuis, il n'est plus question de livrer des petites quantités même à faible distance de l'atelier, à cause des coûts de logistique disproportionnés.

#### Atelier de transformation/coût de fonctionnement

A Brocard suggère de faire le tour des installations du même type que ce que nous voulons en France :

- Légumerie 53 dans laquelle le département de la Sarthe est partenaire
- KERLEG en Bretagne (Pontivy) qui en est à son 3eme propriétaire
- Atelier de Lons, qui a nécessité un an de travail, mais est non reproductible car hors la loi.
- Un atelier en Rhône Alpes ?
- Frais émincé à Pontchateau (44)
- Modèle de La Roche sur Yon
- Lons le Saunier, sans vouloir le copier

En résumé, nous retenons :

#### La production en amont :

- recherche de producteurs et futurs producteurs pour des cultures légumières de plein champ
- travail sur deux ou 3 espèces-types, pour connaître les gammes qui doivent être produites
- coût du matériel agricole

#### Les besoins des clients

- cibler les entreprises de restauration collective, les grosses cuisines centrales, les groupements d'achat, la restauration d'entreprise plus que le scolaire ...
- Voir du côté des grossistes qui répondent à des appels d'offre

#### La transformation

- le coût des différentes chaînes de transformation selon les gammes possibles
- la logistique amont : du champ à l'atelier de transformation
- les coûts de fonctionnement de l'atelier
- l'appel à une entreprise d'insertion, dans quel cadre juridique
- le cadre juridique de l'atelier

#### La localisation

- en fonction des producteurs prêts à fournir ?

- se rapprocher des différents organismes et collectivités réfléchissant à une telle plateforme (Rungis notamment)
- faire le point avec les gestionnaires d'ateliers de transformation existant
- interroger des privés

#### Aval de la filière

- pas une priorité dans un 1er temps
- cependant, nous étudierons des systèmes « dernier kilomètre » existant, notamment sur Paris.

### Diaporama (Copil du 17 février 2016)

Quel outil de transformation pour la restauration collective en Ile de France

- Une étude de faisabilité
- 1<sup>er</sup> comité de pilotage, 17 février 2016
- Dig Eat en quelques mots
- Association qui promeut l'approvisionnement local pour l'alimentation et la restauration
- A travaillé avec la CC Arpajonnais sur l'appro local et bio en restauration collective
- Travaille actuellement à l'approvisionnement en produits locaux dans le sud Essonne
- Vincent Perrot, son Délégué général, et MD Tatard, chargée de mission, ont été impliqués dans les études précédemment réalisées par Vivrao en Ile de France.

Notre propos aujourd'hui

- Lancer une étude de faisabilité d'un atelier de transformation de denrées alimentaires produites en Ile de France, pour la restauration collective francilienne,
- Après avoir recueilli l'avis des parties intéressées, et pris en compte leurs demandes.
- Les personnes et organismes invités qui n'ont pu se libérer seront rencontrés rapidement pour compléter notre réunion et commencer au plus vite notre étude.
- Un relevé de décision sera adressé à chacun pour validation
- Nos partenaires
- Acade et bio (Gilles Chapuis) pour toute la problématique outillage
- ARES pour la partie logistique
- Deux territoires Leader: Seine Aval, Parc reg Gâtinais français
- Xavier Dupuis, CUMA Bio val de Seine, pour son expérience en matière d'atelier de transformation
- Elior pour la restauration concédée

Quelques chiffres pour la restauration collective en Ile de France:

- Seine et Marne: 126 collèges dont 119 en régie directe, 48 000 repas/jour. Réalise une étude pour la mise en place d'une plateforme pour la RC et les produits locaux
- Essonne: 45 000 repas/jour, 70% des collégiens, tous établissements en régie directe (?)
- Hauts de Seine: 98 collèges, 30 000 repas/jour
- Seine Saint Denis : 125 collèges
- Yvelines: 52 000 repas/jpur, 116 collèges. Coût moyen du repas : 8,5€, contribution moyenne des familles : 3,2€. Groupement d'achat pour tous les collèges du département
- Ile de France : 469 lycées, 270.000 demi-pensionnaires fréquentent régulièrement les restaurants scolaires des lycées

Quelques chiffres pour la restauration scolaire à Paris

- 150 000 repas/jour,
- Pour 662 écoles maternelles, une quarantaine de collèges, 13 lycées, 3 écoles d'art
- De 1 100 repas à 14 000 repas/jour. Selon les caisses des écoles
- 50% produits sur place dans les cuisines des collèges, 50% dans des cuisines centrales puis distribués dans les établissements
- Volonté d'un groupement d'achats pour tous les établissements sous la responsabilité de la ville
- Quelques autres données intéressantes
- 60% des restaurants collectifs sont autogérés, vs 40% en gestion concédée
- Des légumeries pour des crudités faciles à peler ou préparer (tomates, concombres, salades, ...)
- Carottes, pommes de terre, etc: 4eme et 5emes gammes préférées
- Quelques chiffres sur la production de fruits et légumes en Ile de France

Calcul simple, a minima

- avec les seuls chiffres collectés, on comptabilise 325 000 convives/jour
- Pour une entrée carotte et un accompagnement carotte par semaine, sur 26 semaines, on aurait besoin respectivement de 676 et 1 690 T, soit 10,4 et 26 ha de production (65 T/ha)
- Pour une entrée pdt par semaine et deux accompagnements pdt par semaine, sur 10 mois, il faudrait respectivement 1 612 et 8060 T, soit 37 et 183 ha (rdt 44T/ha). 8,3% des 2 644 ha en culture en 2010

- Pour un accompagnement courgette une fois par semaine, sur 2 mois, il faudrait 780T, soit 31,2 ha de production (25T /ha)
- Pour un accompagnement haricot vert une fois par semaine, sur 2 mois, il faudrait 520 T, et réserver 65 ha (8T/ha)

Un outil, oui, mais lequel?

- Quelle gamme pour les collectivités;
  - 4eme gamme pour les entrées:
  - 5eme gamme pour le plat principal et les légumes cuits
  - Fruit frais ou en compote
  - Surgelés: légumes d'été
  - Conserves, soupes: courges en hiver, légumes d'été
- Quelles espèces végétales?
  - Légumes
  - Fruits

Autres besoins?

- Cassage d'oeufs
- Un outil, oui, mais où?
- Itinérant, style Isomir: combien de stations?
- Fixe
- En fonction de la proximité avec un maximum de producteurs livreurs
- Seine et Marne: chiffrage d'une plateforme et de son fonctionnement en cours
- Les Mureaux, extension de l'atelier: changement de statuts, mixité bio/conventionnel/financement Leader Seine aval
- Essonne: Bretigny, Parc naturel du Gâtinais français, ...
- Un outil, mais financé et géré comment?

Financement:

- Privé
- Par des collectivités territoriales
- Apport de fonds européens (Leader)

Forme juridique:

- Entité privée
- Coop, CUMA
- Scic
- .....

Logistique amont/aval

- Regroupement amont des denrées agricoles
- Transformation et conditionnement
- Transport vers:

- Les nombreux points de consommation?
- Des plateformes de redistribution?
- Une plateforme unique à Rungis?
- Coût de la logistique
  - Faire appel à une entreprise d'insertion (joint venture)?
- Coût de fonctionnement de l'outil: entreprise d'insertion itou?
- Autres questions
- coût des produits franciliens vs ceux d'ailleurs
- Qq produits seulement, souvent sur qq mois ==>> une gestion des commandes compliquée
- Coût des repas, et composition des menus pour minimiser les surcoûts occasionnels et lisser sur un an
- Formation des cuisiniers, des gestionnaire et intendants

Marchés publics, et lot à part pour des produits en circuits courts?

- Quels engagements des collectivités sur la durée

A vous maintenant de nous dire

- Ce qui existe déjà et qu'il est inutile de refaire
- Les points qu'il faut particulièrement approfondir
- Les points qui manquent
- Les documents que nous pourrions consulter

Notre objectif: aboutir à des propositions concrètes et chiffrées, pour un début de réalisation en 2017

## Faisabilité d'un outil de transformation de légumes et fruits en Ile de France

Réunion sur l'amont de la filière, 14 juin 2016, SAFER IdF

Présents à cette réunion : Jean-Baptiste Schweiger (SAFER), François Mauvais (DRIAAF), Pascal Brouillaud et Marion Perez (CERVIA), Gregory Pointeau (SCEA Pointeau, dans l'Essonne), Marie-Dominique Tatard-Suffern et Vincent Perrot (Dig Eat)

Initialement, 4 producteurs avaient annoncé leur participation à cette réunion. Une manifestation annoncée le même jour en a découragé 3. Gilles Chapuis (Acade et bio) s'est trouvé coincé sur l'autoroute et a rebroussé chemin).

Marion Perez est stagiaire au CERVIA, et réalise actuellement une étude sur le don des invendus agricole en Ile de France. MD Tatard indique qu'à la légumerie des Mureaux, on aime beaucoup les « écarts de tri », c'est-à-dire ces produits (carottes) cassés et difficilement vendables en frais, mais parfaitement transformables. En bio, on pourrait même imaginer ne pas éplucher les carottes, puisque exemptes de pesticides. Un lavage soutenu devrait suffire, mais ce n'est pas à ce jour accepté d'Elmor, le très gros client de la légumerie des Mureaux.

L'existant (transformation) en Ile de France

P. Brouillaud, suite au 1<sup>er</sup> Copil, avait envoyé un lien pour une liste de transformateurs en Ile de France. L'un d'entre eux nous a semblé intéressant. Mais personne n'a répondu à notre courriel. Il s'agit de l'entreprise M2C, est implantée à Cerny (CHEMIN DES GROUETTES) dans le département de l'Essonne, depuis 1996. Sa principale activité est la surgélation de légumes. Nous allons rechercher à joindre l'entreprise par d'autres moyens.

P. Brouillaud nous informe de l'existence d'une nouvelle entreprise à Trappes : French Quarter, qui transforme de la pomme de terre (frites fraîche sous vide) pour la restauration privée, notamment les kébabs de la région. Sa production actuelle est de 100 à 150 kg/jour. L'objectif est d'atteindre 750kg/jour. L'approvisionnement n'est pas local. Les frites sont commercialisées entre 1 et 2€ le kg. En comparaison, Vincent Perrot donne le prix d'achat des frites surgelées au restaurant interministériel de la rue Barbey de Jouy : 0,71 € le kg.

Le gérant indique pouvoir doubler sa production. Des nouveaux marchés l'intéressent, et P. Brouillaud nous propose de prendre rendez-vous pour une visite du site et une discussion.

#### Le potentiel amont d'une filière de transformation

Marie Dominique Tatard et Vincent Perrot ont prospecté parmi les producteurs de légumes de plein champ, les seuls à même de produire en grandes quantités, et à des prix intéressants pour la restauration collective. Après contact individuels ils en ont retenu 8, qui ont effectivement montré un intérêt pour l'approvisionnement de la restauration collective. Pommes de terre, carottes, betteraves, salades, courges, céleris, courgettes seraient disponibles.

Greggory Pointeau se présente. Il est installé depuis 3 ans et a repris l'exploitation de ses parents à Valpuiseaux (Essonne). Il cultive plusieurs variétés de courges dont la musquée de Provence, qu'il tranche sur place, emballe et vend aux grandes surfaces du département. Son objectif est d'atteindre 250T annuelles. Il lave, découpe, emballe et étiquette. Il travaille avec Carrefour, (Fleury et Dammartin qu'il livre lui-même, et un transporteur de Rungis si plus loin).

G. Pointeau peut faire plus de volume, et d'autres espèces que la courge si on lui demande. Sa limite est le manque d'irrigation. Il pourrait faire un peu de pomme de terre. Son intérêt pour la restauration collective est due à ses filles qui mangent à la cantine et qu'il aimerait voir manger mieux et local. Il envisage de passer en bio plus tard. Il produit de novembre à mars. Il a son propre camion. Il vend également à des grossistes dont il ne connaît pas les clients, mais les prix qu'on lui donne sont dérisoires. En direct avec la distribution, il vend 0,8€ le kg.

#### Retour à l'outil de transformation

Pour François Mauvais, si les producteurs veulent vendre sur l'Île de France, soit on crée un outil, soit on utilise un outil existant ailleurs que dans la région. Un des problèmes en Île de France : le prix du foncier.

Un participant cite la chaîne de restaurant rapide à salades, Jour, qui a plusieurs restaurants sur Paris et proche banlieue et livre également à domicile. Ses engagements vont le local et le frais. Elle souhaite réintégrer une légumerie pour ses restaurants, et qui actuellement achète sa 4eme gamme chez des grossistes.

MD Tatard rappelle l'importance des légumes pré-cuits pour la restauration collective. D'abord parce que certains légumes ne sont consommés que cuits

(betterave), mais aussi à cause de la baisse de régime de l'été allié au pic de production des légumes d'été. Il y a aussi les fruits moches mais parfaitement utilisables pour faire des compotes.

Outil personnel ou commun ?

Un participant cite la chaîne de restaurant rapide à salades, Jour, qui a plusieurs restaurants sur Paris et proche banlieue et livre également à domicile. Ses engagements vont le local et le frais. Elle souhaite réintégrer une légumerie pour ses restaurants, et qui actuellement achète sa 4eme gamme chez des grossistes.

MD Tatarde rappelle l'importance des légumes pré-cuits pour la restauration collective. D'abord parce que certains légumes ne sont consommés que cuits (betterave), mais aussi à cause de la baisse de régime de l'été allié au pic de production des légumes d'été. Il y a aussi les fruits moches mais parfaitement utilisables pour faire des compotes.

G.Pointeau décrit son matériel de coupe : une belle table vaut 250 000€, son couteau est allemand et lui a coûté 4 000 €.

On revient sur l'outil de Trappes : son propriétaire serait-il intéressé à réaliser des prestations de service ? F. Mauvais suggère qu'on lui demande combien il prendrait pour transformer un potiron comme le fait G. Pointeau actuellement. Mais la question centrale est toujours la même : quelle est la tendance en termes de gammes utilisées à long terme. Quant à la propriété de l'outil de transformation, il y a tout à craindre qu'il ne soit pas la propriété des producteurs.

Une CUMA ?

On peut toujours proposer une Cuma, mais avec peu de chance d'être suivi en Ile de France.

Pour JB Schweiger, il est inutile d'essayer de monter une Cuma pour le matériel de culture. G Pointeau ne serait pas intéressé par une Cuma. En revanche, livrer une palette avec ses propres légumes et ceux d'autres producteurs ne lui poserait pas de problème. P. Brouillaud se demande dans quelle mesure on pourrait s'inspirer de l'atelier de Marcoussis et faire gérer un futur outil par une association.

On conclut par quelques mots sur Paris, qui ne souhaite que des produits sous label dans son Plan alimentation durable. Reste à savoir ce que les gestionnaires pourront trouver sur le marché.

Installation

Lors du copil de février, il avait été question des installations de jeunes et de leur plus grande « perméabilité » à la culture de légumes de plein champ.

JB Schweiger revient sur ses propos : les installations en légumes de plein champ sont très rares en Ile de France, et il vaudrait mieux tenter de travailler avec les producteurs déjà en place. N'oublions pas la logique purement économique qui fait que l'on va vers les cultures les plus rentables et les moins fatigantes.

#### Points sur les projets en cours

- Le projet du GAB monte en puissance, au moins pour la partie légumes. On ne sait toujours pas qui sera dans la Scic, et quel financement sera apporté.
- La Mairie de Paris organise le 23 juin une réunion sur les besoins de la capitale en matière d'approvisionnement pour sa restauration collective. Tous les fournisseurs actuels et potentiels y sont conviés.
- Le projet de Seine et Marne a clos sa 1ere phase exploratoire. Les prestataires ont chiffré les surfaces à mobiliser pour rentabiliser un atelier de transformation. Ils considèrent que la production du département ne suffira pas. Ils demandent une étude complémentaire.
- La ferme de Cigy voudrait s'agrandir.

Quels produits, quelle transformation, quelle logistique amont?

Diaporama pour la réunion du 14 juin 2016

#### Pourquoi cette étude?

- Demande des élus et des convives de local en restauration collective
- Cette demande n'est pas toujours liée au caractère bio des produits: place pour du conventionnel, de préférence avec des préoccupations environnementales durant la culture
- Expérience de l'atelier des Mureaux:
  - les légumes bio 4eme gamme entrent plus facilement dans la restauration collective
  - Mais la demande va plus loin: légumes pré-cuits, légumes surgelés, soupes fraîches, ...

D'où notre étude: un atelier en Ile de France: une offre? Une demande?

Pour quels produits? Pour quelle transformation? Où la situer

#### La présente étude

- Existant et potentiel en légumes et fruits pour la RC
- La demande en amont pour du local, et sous quelle forme
- Quel outil nécessaire, où l'installer en fonction de la logistique amont et aval?

Aujourd'hui, nous n'aborderons que l'amont de la filière

Où en sommes-nous?

- Seuls des producteurs de légumes de plein champ sont susceptibles de fournir les quantités nécessaires, au prix « imposé » par le marché
- Les maraichers ont peut-être des invendus qui pourraient être valorisés par la transformation: problème de coût de transports
- Quelques producteurs ont manifesté un intérêt pour un atelier de transformation et pour la restauration collective:
  - 8 producteurs: Essonne, Seine et Marne, Yvelines
  - Pommes de terre, carottes, betteraves, salades, courges, céleris, courgettes
  - Prix, volumes, potentiel pour les années à venir: un questionnaire envoyé

Notre réflexion du jour

- Des précisions sur:
  - Les volumes et les surfaces
  - La diversité des productions
  - Le prix de vente
- Le potentiel des légumes « moches »
  - Quel volume, quel prix
  - Le potentiel des maraichers: des productions pour le printemps?
- La logistique amont: pratiques actuelles et futures
  - Distance maxi, livraison mini, franco de port
  - Prévoir une logistique externalisée?
- Des engagements d'achats:

- De la restauration?
- Des grossistes?

#### Aide requise

- Aucune réponse de la Semmaris
- Aucune réponse du lycée de Saint Germain
- Aucune réponse des FDSEA (Seine et Marne, interdépartementales)
- D'autres producteurs que nous n'aurions pas localisés?

#### Notre réflexion du jour (2)

- Quel « label » environnemental: cf la demande de Paris
- CERVIA et producteurs sous marque
- Safer et installation de nouveaux producteurs
- Lycées agricoles et enseignement de la culture de légumes de plein champ
- Question du besoin en matériel: un partage est-il possible? (CUMA)

## Etude de faisabilité d'un atelier de transformation en Ile de France pour les productions de légumes franciliens

Comité de pilotage du 8 février 2017

Présents : Anne-Charlotte Legras (SAFER IdF), Françoise Chancel (Ch Agri Id Ouest), Marine Augé (CRIF), Pascal Brouillaud (CERVIA), François Mauvais (DRIAAF), Eulalie Tulasne (PNR Gâtinais français), Fatna Khenafou (Ch Agri 77), Isabelle Desclozeau (Sodexo Sogeres), Amélie Brissot (Conseil départemental 78), Chloé Gelin (ARES), Marie-Dominique Tatard-Suffern (Dig Eat), Vincent Perrot (Dig Eat).

En propos liminaire, V. Perrot indique que ce comité de pilotage sera le dernier de cette étude qui arrive à sa fin. Le document envoyé sera revu en fonction des observations et des commentaires apportés lors de cette réunion. Les mentions relatives aux entreprises citées seront anonymisées dans la dernière version de l'étude, certaines ne souhaitant pas que leur nom apparaisse. Par ailleurs, le diaporama déroulé durant cette réunion se trouve en fin de texte.

### Des projets en cours

Eulalie Tulasne (PNR Gâtinais) informe le comité du niveau d'avancement des projets du Parc en matière de restauration collective et d'approvisionnement de proximité. Afin de contrecarrer la propension à fermer les légumeries des cuisines dans les établissements, la tendance est plutôt à inciter à les rouvrir. Le PNR a mis en place un groupe de travail avec des producteurs, afin d'identifier ceux qui seraient partants pour livrer la restauration collective.

Fatna Khenafou indique que suite au 1er rapport sur la faisabilité d'une plateforme en Seine et Marne, des études complémentaires ont été lancées, concernant l'amont et l'aval de la plateforme. Un diagnostic agricole est en cours, afin d'acquérir des données précises sur l'amont et de continuer le recensement des producteurs intéressés par le projet de plateforme. La Chambre d'agriculture et le département de Seine-et-Marne élaborent également un recensement des outils de transformation existants sur le territoire

Quant à la création de la Coop bio, elle n'avance pas.

### Produits bruts en restauration collective

Il faut mentionner les crèches de Paris qui n'utilisent que des légumes bruts qui viennent essentiellement uniquement chez Coop Bio IdF du fait des produits Bio et ensuite chez PTA

Sodexo a une plateforme centrale à Thiais pour les 400 crèches qu'elle livre. Ses fournisseurs sont tous les fournisseurs référencés en offre appro, comme PTA, Cercle Vert, Coop Bio Idf, Blédina, .....

Groupement d'achat des collèges des Yvelines

Amélie Brissot (CD 78) complète le diaporama de V. Perrot à ce sujet. Le Conseil départemental des Yvelines compte 116 collèges. 39 ont une cuisine sur place, les autres sont servis par des cuisines centrales en gestion directe ou concédée. Plusieurs collèges sont en prestation avec Sodexo, avec cuisine sur place ou à la cuisine centrale de Dreux, mais le marché de fournitures de denrées du Département est indépendant. Il y a une volonté du Conseil départemental de fédérer tous les collèges pour cette fourniture. Les produits bio sont en très faible quantité : les chefs de cuisines ne sont pas sensibilisés. Le schéma départemental de restauration devrait changer les choses, avec des produits locaux, des produits sous labels dont produits bio, et accompagner les équipes en communication et en formation. Aujourd'hui, les produits locaux dans les collèges en gestion directe représentent moins de 1% de l'approvisionnement. Chez Sodexo, ce pourcentage atteint 18% pour les fruits et légumes, pour les seules collèges des Yvelines.

Concernant la contractualisation avec les producteurs, I. Déclozeau (SODEXO) indique qu'elle n'existe de façon aboutie qu'avec Fermes bio. Ce qui ne l'empêche pas de se fournir localement en pommes, poires, pomme de terre et laitages conventionnels. Ces productions locales sont obtenues chez les grossistes comme Pomona. S'il y a des problèmes en matière de provenance, il faut les faire remonter aux grossistes. A. Brissot indique que des audits de terrains sont prévus, notamment concernant l'étiquetage des produits. Sodexo suit le même chemin, avec une formation des chefs de cuisine, une traçabilité des produits et des contrôles. La formation se nomme « Réussir vos approvisionnements de proximité ».

Estimation des surfaces nécessaires

Il est demandé de s'assurer que les chiffres donnés prennent en compte les pertes à la transformation, et que les quantités de courgettes prennent également en considération les vacances de juillet-août, période pendant laquelle la restauration scolaire ne fonctionne pas.

Des producteurs intéressés

F. Khenafou indique que certains céréaliers pourraient être intéressés pour intégrer des légumes de plein champ dans leurs assolements,

Financements possibles

Erratum : la loi NOTRe n'interdit pas les financements de l'Etat, mais impose que ce soit le Conseil régional qui porte les projets car elle a l'exclusivité des actions de développement économique. Parmi les financements possibles, citer France AgriMer, notamment sa ligne « Innovation, investissement d'avenir ». Voir également le programme P3A. Concernant les territoires Leader, ils sont 5 en Ile de France :

- Terres de Brie porté par l'Office du tourisme de la Ferté-Gaucher
- Plateau de Saclay porté par l'association Terre et Cité
- Gâtinais français porté par le Parc naturel régional du Gâtinais français
- Seine-Aval porté par l'association pour un développement agricole durable en Seine Aval (ADADSA)

Concernant les aides régionales actuelles, M. Augé précise que seuls les ateliers à la ferme sont aidés.

Dernier financeur potentiel cité : la Caisse des dépôts.

#### Le diaporama du Copil de février 2017

Le contexte francilien

- 600 000 repas préparés par 8 900 cuisines collectives
- Peu de productions agricoles locales :
  - Pain et céréales: plus qu'autosuffisance
  - Fruits, légumes, pomme de terre: respectivement 2-3%, 6-10% et 24%
  - Produits animaux: plus faible encore
- Peu de produits locaux dans la restauration collective:
  - Le boulanger est souvent local, quant à la farine ...
  - Les yaourts sont parfois locaux
  - Les pommes
  - Les légumes plus rarement, dont la salade
  - Fruits et légumes : les grossistes identifient le local comme la France entière

- De moins en moins de cuisines fonctionnelles (matériel et main d'œuvre), au moins pour les scolaires, donc difficile de faire entrer des légumes locaux s'ils ne sont pas a minima transformés
- Des productions légumières de plein champ qui ne manquent pas de clients
- Un fort potentiel de cultures de légumes avec le potentiel de diversification des céréaliers (365 000 ha)
- Une demande forte de crudités régionales, de légumes précuits et/ou surgelés.
- Des gros faiseurs hors région: Bonduelle, Rosée des champs
- Un petit faiseur (Huchet Leroy) en Eure et Loir (4eme gamme)
- Un outil de transformation légumes bio 4<sup>eme</sup> gamme aux Mureaux
- Et de nombreux projets de légumeries un peu partout en IdF

#### Les projets, les idées

- Le Parc régional du Gâtinais français: recherche de produits locaux pour la RC, intérêt pour un outil de transformation dans le cadre de Leader (2016), réflexion néanmoins au point mort
- Programme Leader Seine Aval, sur le territoire du pôle Grand Paris Seine aval: une des priorités est l'approvisionnement alimentaire local, notamment pour la RC
- Pôle agricole de Brétigny sur Orge: transformation des produits de producteurs pour des circuits courts (paniers, marchés)
- Étude de faisabilité d'une plateforme de regroupement et de transformation pour la RC du Conseil départemental 77: compléments d'étude en cours
- Une SCIC bio au sud de Paris, avec un outil de transformation

#### Notre étude: un outil de transformation

- Quelles productions disponibles, à court et moyen termes?
- Quelles transformations pour intéresser la RC?
- Quelle localisation de l'outil, en prenant en compte les lieux de production et de consommation?

- Quel investissement en matériel?
- Quel fonctionnement?
- Quel statut juridique?
- Quelles possibilités de financement?
- Quels besoins, quels engagements d'achat par les décideurs et gestionnaires de la RC en Ile de France?

#### Les besoins de la RC

- Une enquête longue et fastidieuse, peu de réponses:
  - manque d'intérêt?
  - N<sup>ie</sup>me sollicitation?
  - Refus de dévoiler des données concurrentielles?
- Nous avons cependant recueilli quelques données.
  - Entretiens individuels
  - Enquête sur internet

#### Les besoins des cuisines autogérées

- Le réseau Restau'Co (1 500 membres en IdF)
  - L'AURI rue Barbet de Jouy: 337 175 repas en 2015, non soumise au CMP:
    - Surgelés: frites (350 kg/semaine), haricots verts
    - Frais 1ere gamme: carotte et céleri
    - 5eme gamme: betteraves et soupe de légumes
    - produits locaux: yaourt, pain (bio), légumes (bio)
    - Preneuse de plus de local si possible
    - Local et label plus important que bio
  - Centre hospitalier de Versailles, 750 000 couverts/an, soumis au CMP

- Tous les légumes utilisés arrivent transformés (2<sup>ème</sup> à 5<sup>ème</sup> gamme)
- Le prix avant tout
- Le poids des différents critères de choix

#### La demande de Paris

- 1 300 restaurants collectifs et 30 M repas/an
- Un plan alimentation durable
  - Le local bio ou label, c'est oui
  - Du conventionnel local, c'est non
- Les pratiques en cuisine:
  - Peu de 1<sup>ère</sup> gamme
  - Salades et crudités: 4<sup>ème</sup> gamme
  - 5<sup>ème</sup> gamme et surgelés crus pour les légumes d'accompagnement
  - Bio IdF approvisionne en bio locale
  - Une bonne adresse: Saveur Frites, Arcis sur Aube, pour de la frite fraîche sans conservateur

Aucun intérêt aujourd'hui pour des légumes franciliens conventionnels, même transformés

- Les besoins des Yvelines
- La politique du Conseil départemental
  - 92 collègues dans un groupement d'achat mis en place par le Département, soit 37 000 couverts/jour
  - Légumes 4<sup>ème</sup> gamme en majorité
  - Légumes surgelés itou
- Les lycées du département des Yvelines
  - Le groupement d'achat Jeanne d'Albret
  - Un approvisionnement local sans autres informations

- Des légumeries présentes, mais non opérationnelles
- Les entreprises concessionnaires présente sur l'Ile de France
  - Entreprise 1: 100 M repas/an en IdF
    - Pas d'intérêt pour le local, sauf pour les crudités en entrées
    - Local et 1<sup>ère</sup> gamme: pomme, poire, fraises et cerises, pomme de terre, chou, céleri et champignons (grossiste Pomona, pas de détail sur le « local »)
    - 4<sup>ème</sup> gamme: des ESAT, plus Huchet Leroy à Neubourg (Eure et Loir)
    - 5<sup>ème</sup> gamme: ratatouille et betterave
    - Surgelés: haricots entre autres
- Les entreprises concessionnaires (2)
  - Entreprise 2: consommation 4<sup>ème</sup> gamme 2014-2015
- Les entreprises concessionnaires dans les entreprises privées
  - Des légumeries fonctionnelles plus souvent qu'ailleurs
  - Même avec une légumerie, les 4<sup>ème</sup>, 5<sup>ème</sup> gammes et surgelés sont présents dans l'approvisionnement
  - Exemple des restaurants Canal + (Elior)
    - À Issy, (144 000 repas/an): priorité au local (salades, radis, poireaux, betteraves et endives), pomme de terre en 4<sup>ème</sup> gamme
    - A Boulogne, vive le local aussi, mais le fournisseur, Hexagros ne donne comme provenance que le pays
  - Audiens (Sodexo) (450 repas/jour, 5 jours/7)
  - Quelques crudités bio, car chères
  - Priorité au local
  - Grossiste Pomona: des gammes locales

- Les grossistes

Aucune réponse à nos demandes d'entretiens ou de réponses à des questions

Pas de réponse non plus de la Semmaris, malgré nos demandes répétées

Quelles surfaces pour nos légumes franciliens en saison

espèce	Quantités nécessaires pour la RC (en tonnes)	Rendmt /ha Conventionnel/ bio	nbre d'ha nécessaire en conventionnel	Nbre d'ha pour 80% de conventionnel	Nbre d'ha pour 20% en bio
carotte entrée (2 à 3 /semaine)	11 157	40 / 36	279	223	62
carotte à accompagnement (2 à 3 /semaine)	31 324	40 / 36	783	626	174
Céleri (2/semaine)	11 431	30 / 27	381	305	85
pomme de terre (4-7 /semaine)	142 717	50 / 45	2 854	2 283	634
Courgette (2-3 / semaine)	16 364	40 / 36	409	327	91
Courge (soupe) (1-2 / semaine)	9 200	40 / 36	230	184	51
Salade (2-4/semaine)	8 007	30 / 27	267	214	59

Des producteurs volontaires pour livrer la restauration collective

- 15 exploitations qui ont indiqué déjà travailler pour la RC ou envisager de travailler pour, si les prix sont attractifs et avec engagements d'achats
- Partout sur le territoire de l'Île de France: 77, 78, 91, 95
- En majorité des conventionnels, quelques bio
- Carotte, chou, céleri, courge, radis, pomme de terre, haricot vert, pomme de terre, salade, courgette, betterave, oignon
- Seulement deux producteurs de l'Essonne ont pris le temps de répondre à notre questionnaire en ligne

Quel matériel pour un atelier de transformation ?

- Hypothèse: 1 500 T de légumes transformés par an et par chaîne

- Au-dessous, rentabilité de l'outil non assurée (cf Les Mureaux)
- Au-dessus: matériel industriel nettement plus cher et amortissement très lourd
- Approvisionnement: légumes de plein champ, légumes abimés des maraichers (gisement non quantifiable)
- En majorité: pomme de terre, carotte, chou, céleri, salade, courgette
- A chaque gamme, sa chaîne?
- Comparaison des prix de 2 entreprises vendeuses de matériels de transformation: Sormac (Hollande, 4<sup>ème</sup> gamme) et Nilma (Italie, 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> gamme)
- Il existe un marché de l'occasion, 50% moins cher
- Le prix du matériel peut être prohibitif
- Les autres investissements à prévoir :
  - Aménagement de l'espace
  - Pièces frigorifiques pour le travail des produits
  - Frigo pour la conservation des produits transformés
  - Selon Acade et bio: 250 000 pour des chambres froides à monter soi-même
  - Transformation de pomme de terre en frites fraîches à Trappes: 150 à 200 000 € d'investissement
  - Surgélation: prévoir 900 000 € en plus (chiffres Acade et bio)

#### Quels financements institutionnels possibles?

- Les financements de l'Etat ont été transférés au Conseil régional (Fonds européens)
- Aides départementales dans les Yvelines:
  - soutien aux projets ayant un effet structurant sur le territoire ou sur une filière de production particulière
  - Bénéficiaires: associations, collectivités territoriales, SEM, GIP, fondations

- Parmi les axes prioritaires: la promotion des productions régionales et la mise en valeur de filières de production originales
- Les programmes LEADER en Ile de France qui pointent l'approvisionnement de proximité, les filières locales, ...:
  - Groupe d'action locale Gâtinais français (GAL)
  - Communauté Urbaine Grand Paris Seine & Oise (Seine aval agrandi)
- Aides régionales: soutien à l'émergence et au développement de filières de proximité dans les secteurs de l'agriculture et de l'agroalimentaire, pour les organisations collectives

Qui peut avoir intérêt à créer un atelier de transformation?

- Les producteurs: des entreprises modestes en tonnage de productions
  - Ex de G. Pointeau (courge), Pascal Dupré (haricot vert)
  - CUMA bio IdF
  - Les Potagers de Marcoussis (compléments de paniers)
- Les industriels: déjà de très grosses installations hors IdF
  - Bonduelle, D'Aucy, Rosée des champs
- Un petit industriel en IdF: French Quarter à Trappes: fabrique de frites fraîches pour fast food de la région
  - 750 kg/jour aujourd'hui, 1 500 demain, 10 000 plu tard avec une 2<sup>ème</sup> ligne
  - Restes de pomme de terre: de la purée?
  - Frites à 1,30 €/kg, espère pourvoir descendre à 1€ (rappel: 0,70€ en surgelé)
- Un autre petit en périphérie: Huchet Leroy (Eure), disparu à l'automne
- Les entreprises de restauration collective

- Un réel avantage compétitif de pouvoir proposer des légumes locaux prêts à l'emploi?
- Elles ont souvent leurs propres légumeries, mais achètent quand même du prêt à l'emploi en quantité
- Monter un atelier?
- Prendre des parts dans une entreprise de transformation et acheter la quasi-totalité de la production avec des contrats d'engagement d'achat de légumes transformés à l'appui?
- Les collectivités territoriales:
  - Le Conseil départemental de Seine et Marne et le projet de plateforme avec outils de transformation
  - La SCIC Coop bio
  - Des projets lents à mûrir, et qui nécessitent des engagements pour rendre accessibles la réponse aux marchés publics
- Les grossistes
  - Une demande existe de la part de leurs clients
  - Agrandir sa gamme de légumes vraiment locaux présente un avantage concurrentiel
  - Aucune réponse à nos multiples sollicitations, ou presque
  - Un petit grossiste: Acade et bio ....
- Les entreprises d'insertion
  - Plusieurs sont actives dans la transformation de légumes en France
  - Le plus souvent dans une joint venture, ou comme prestataires de service fournissant la main d'œuvre

Selon l'investissement qui sera individuel ou collectif, qui impliquera la sphère publique (collectivités territoriales) ou seulement des financeurs privés, les statuts juridiques seront différents.

Les statuts juridiques

- Les SA, SAS, SARL

- Les SEM (capital majoritairement public)
- Les associations: pour les ESAT par exemple (ass Génie à Laval)
- Les coopératives
  - CUMA: cf Bio Val de Seine
  - SCOP: une SA dont les actionnaires sont en majorité les salariés
  - SCIC: comme associés, obligatoirement les salariés, les bénéficiaires, toute autre personne physique et morale (collectivité territoriale)

Pour Dig Eat, une alternative

- Soit une initiative de niveau régional, avec un tour de table des producteurs, des collectivités territoriales, des entreprises d'insertion, en vue de la création d'une SCIC
- Soit une initiative personnelle,
  - soutenue par un grossiste ou une entreprise de restauration collective, avec garantie d'achat de tout ou partie de la production sur plusieurs années et/ou participation financière à la création de l'outil
  - Faisant appel à une entreprise d'insertion pour une partie de la main d'œuvre (transformation, préparation des commandes, ...)

Aujourd'hui, c'est la 2<sup>ème</sup> solution qui va voir le jour en mars, aux Mureaux : un investissement réalisé par Acade et Bio, ce qui n'obère aucunement l'émergence d'initiatives au sud ou à l'est de la région

# Quel outil de transformation pour la restauration collective en Ile de France

Une étude de faisabilité

1<sup>er</sup> comité de pilotage, 17 février 2016

# Dig Eat en quelques mots

- Association qui promeut l'approvisionnement local pour l'alimentation et la restauration
- A travaillé avec la CC Arpajonnais sur l'appro local et bio en restauration collective
- Travaille actuellement à l'approvisionnement en produits locaux dans le sud Essonne
- Vincent Perrot, son Délégué général, et MD Tatard, chargée de mission, ont été impliqués dans les études précédemment réalisées par Vivrao en Ile de France.

# Notre propos aujourd'hui

- Lancer une étude de faisabilité d'un atelier de transformation de denrées alimentaires produites en Ile de France, pour la restauration collective francilienne,
- Après avoir recueilli l'avis des parties intéressées, et pris en compte leurs demandes.
- Les personnes et organismes invités qui n'ont pu se libérer seront rencontrés rapidement pour compléter notre réunion et commencer au plus vite notre étude.
- Un relevé de décision sera adressé à chacun pour validation

# Quelques chiffres pour la restauration collective en Ile de France:

- **Seine et Marne:** 126 collèges dont 119 en régie directe, 48 000 repas/jour. Réalise une étude pour la mise en place d'une plateforme pour la RC et les produits locaux
- **Essonne:** 45 000 repas/jour, 70% des collégiens, tous établissements en régie directe (?)
- **Hauts de Seine:** 98 collèges, 30 000 repas/jour
- **Seine Saint Denis :** 125 collèges
- **Yvelines:** 52 000 repas/jpur, 116 collèges. Coût moyen du repas : 8,5€, contribution moyenne des familles : 3,2€. Groupement d'achat pour tous les collèges du département
- **Ile de France :** 469 lycées, 270.000 demi-pensionnaires fréquentent régulièrement les restaurants scolaires des lycées

# Quelques chiffres pour la restauration scolaire à Paris

- 150 000 repas/jour,
- Pour 662 écoles maternelles, une quarantaine de collèges, 13 lycées, 3 écoles d'art
- De 1 100 repas à 14 000 repas/jour. Selon les caisses des écoles
- 50% produits sur place dans les cuisines des collèges, 50% dans des cuisines centrales puis distribués dans les établissements
- Volonté d'un groupement d'achats pour tous les établissements sous la responsabilité de la ville

# Quelques autres données intéressantes

- 60% des restaurants collectifs sont autogérés, vs 40% en gestion concédée
- Des légumeries pour des crudités faciles à peler ou préparer (tomates, concombres, salades, ...)
- Carottes, pommes de terre, etc: 4eme et 5emes gammes préférées

# Quelques chiffres sur la production de fruits et légumes en Ile de France

Espèce	Nombre d'hectares en 2010 (Agreste)
Salades	1 124
haricots verts	415
autres légumes	323
asperges	132
Chou vert	123
Pomme de terre de conservation	2 644
PdT primeur	215
radis	221
petits pois	185
épinards	184
oignons	178
Légumes secs	92
Pommiers de table	466
Poiriers	206

Etude de faisabilité d'un atelier de transfo en IdF, copil du 17  
fev 2016

## Calcul simple, *a minima*

- avec les seuls chiffres collectés, on comptabilise 325 000 convives/jour
- Pour une entrée carotte et un accompagnement carotte par semaine, sur 26 semaines, on aurait besoin respectivement de 676 et 1 690 T, soit 10,4 et 26 ha de production (65 T/ha)
- Pour une entrée pdt par semaine et deux accompagnement pdt par semaine, sur 10 mois, il faudrait respectivement 1 612 et 8060 T, soit 37 et 183 ha (rdt 44T/ha). 8,3% des 2 644 ha en culture en 2010
- Pour un accompagnement courgette une fois par semaine, sur 2 mois, il faudrait 780T, soit 31,2 ha de production (25T /ha)
- Pour un accompagnement haricot vert une fois par semaine, sur 2 mois, il faudrait 520 T, et réserver 65 ha (8T/ha)

# Un outil, oui, mais lequel?

- Quelle gamme pour les collectivités;
  - 4eme gamme pour les entrées:
  - 5eme gamme pour le plat principal et les légumes cuits
  - Fruit frais ou en compote
  - Surgelés: légumes d'été
  - Conserves, soupes: courges en hiver, légumes d'été
- Quelles espèces végétales?
  - Légumes
  - Fruits
- Autres besoins?
  - Cassage d'oeufs

# Un outil, oui, mais où?

- Itinérant, style Isomir: combien de stations?
- Fixe
- En fonction de la proximité avec un maximum de producteurs livreurs
- Seine et Marne: chiffrage d'une plateforme et de son fonctionnement en cours
- Les Mureaux, extension de l'atelier: changement de statuts, mixité bio/conventionnel/financement Leader Seine aval
- Essonne: Bretigny, Parc naturel du Gâtinais français, ...

# Un outil, mais financé et géré comment?

- Financement:
  - Privé
  - Par des collectivités territoriales
  - Apport de fonds européens (Leader)
- Forme juridique:
  - Entité privée
  - Coop, CUMA
  - Scic
  - .....

# Logistique amont/aval

- Regroupement amont des denrées agricoles
- Transformation et conditionnement
- Transport vers:
  - Les nombreux points de consommation?
  - Des plateformes de redistribution?
  - Une plateforme unique à Rungis?
- Coût de la logistique
  - Faire appel à une entreprise d'insertion (joint venture)?
- Coût de fonctionnement de l'outil: entreprise d'insertion itou?

# Autres questions

- coût des produits franciliens vs ceux d'ailleurs
- Qq produits seulement, souvent sur qq mois ==>> une gestion des commandes compliquée
- Coût des repas, et composition des menus pour minimiser les surcoûts occasionnels et lisser sur un an
- Formation des cuisiniers, des gestionnaire et intendants
- Marchés publics, et lot à part pour des produits en circuits courts?
  - Quels engagements des collectivités sur la durée

# Transformation de légumes en Ile de France pour la restauration collective

Quels produits, quelle transformation, quelle logistique amont?

Réunion sur l'amont du projet de Dig Eat, 14 juin 2016

# Pourquoi cette étude?

- Demande des élus et des convives de local en restauration collective
- Cette demande n'est pas toujours liée au caractère bio des produits: place pour du conventionnel, de préférence avec des préoccupations environnementales durant la culture
- Expérience de l'atelier des Mureaux:
  - les légumes bio 4eme gamme entrent plus facilement dans la restauration collective
  - Mais la demande va plus loin: légumes pré-cuits, légumes surgelés, soupes fraîches, ...

**D'où notre étude: un atelier en Ile de France: une offre? Une demande? Pour quels produits? Pour quelle transformation? Où la situer**

# La présente étude

- Existant et potentiel en légumes et fruits pour la RC
- La demande en amont pour du local, et sous quelle forme
- Quel outil nécessaire, où l'installer en fonction de la logistique amont et aval?

**Aujourd'hui, nous n'aborderons que l'amont de la filière**

# Où en sommes nous?

- Seuls des producteurs de légumes de plein champ sont susceptibles de fournir les quantités nécessaires, au prix « imposé » par le marché
- Les maraichers ont peut-être des invendus qui pourraient être valorisés par la transformation: problème de coût de transports
- Quelques producteurs ont manifesté un intérêt pour un atelier de transformation et pour la restauration collective:
  - 8 producteurs: Essonne, Seine et Marne, Yvelines
  - Pommes de terre, carottes, betteraves, salades, courges, céleris, courgettes
  - Prix, volumes, potentiel pour les années à venir: un questionnaire envoyé

# Notre réflexion du jour

- Des précisions sur:
  - Les volumes et les surfaces
  - La diversité des productions
  - Le prix de vente
- Le potentiel des légumes « moches »
  - Quel volume, quel prix
  - Le potentiel des maraichers: des productions pour le printemps?
- La logistique amont: pratiques actuelles et futures
  - Distance maxi, livraison mini, franco de port
  - Prévoir une logistique externalisée?
- Des engagements d'achats:
  - De la restauration?
  - Des grossistes?

# Help

- Aucune réponse de la Semmaris
- Aucune réponse du lycée de Saint Germain
- Aucune réponse des FDSEA (Seine et Marne, interdépartementales)
- D'autres producteurs que nous n'aurions pas localisés?

# Notre réflexion du jour (2)

- Quel « label » environnemental: cf la demande de Paris
- Servia et producteurs sous marque
- Safer et installation de nouveaux producteurs
- Lycées agricoles et enseignement de la culture de légumes de plein champ
- Question du besoin en matériel: un partage est-il possible? (CUMA)

# **Avancer sur la création d'un atelier de transformation de légumes conventionnels franciliens**

**Une étude de faisabilité réalisée par Dig Eat,  
pour la DRIAAF et le CRIF**

**Présentation des résultats, le 8 février 2017**

# Le contexte francilien

- 550 000 repas préparés par 9 900 cuisines collectives
- Peu de productions locales autres que les céréales:
  - Pain et céréales: plus qu'autosuffisance
  - Fruits, légumes, pomme de terre: respectivement 2-3%, 6-10% et 24%
  - Produits animaux: plus faible encore
- Peu de produits locaux dans la restauration collective:
  - Le boulanger est souvent local, quant à la farine ...
  - Les yaourts sont parfois locaux
  - Les pommes
  - Les légumes plus rarement, dont la salade
  - Fruits et légumes chez les grossistes: le local, c'est parfois la France entière
- De moins en moins de cuisines fonctionnelles, au moins pour les scolaires, donc difficile de faire entrer des légumes locaux s'ils ne sont pas *a minima* transformés

# Le contexte francilien (suite)

- Des productions légumières de plein champ qui ne manquent pas de clients
- Un fort potentiel de cultures de légumes si diversification des céréaliers (365 000 ha)
- Une demande forte de crudités régionales, de légumes précuits et/ou surgelés.
- Des gros faiseurs hors région: Bonduelle, Rosée des champs
- Un petit faiseur (Huchet Leroy) en Eure et Loir (4eme gamme)
- Un outil de transformation légumes bio 4eme gamme aux Mureaux
- Et de nombreux projets de légumerie un peu partout en IdF

# Les projets, les idées

- Le Parc régional du Gâtinais français: recherche de produits locaux pour la RC, intérêt pour un outil de transformation dans le cadre de Leader (2016), réflexion au point mort
- Programme Leader Seine Aval, sur le territoire du pôle Grand Paris Seine aval: une des priorités est l'approvisionnement alimentaire local, notamment pour la RC
- Pôle agricole de Brétigny sur Orge: transformation des produits des producteurs
- Étude de faisabilité d'une plateforme de regroupement et de transformation pour la RC du département: compléments d'étude en cours
- Une SCIC bio au sud, avec un outil de transformation

# Notre étude: un outil de transformation

- Quelles productions disponibles, à court et moyen termes?
- Quelles transformations pour intéresser la RC?
- Quelle localisation de l'outil, en prenant en compte les lieux de production et de consommation?
- Quel investissement en matériel?
- Quel fonctionnement?
- Quel statut juridique?
- Quelles possibilités de financement?
- Quels besoins, quels engagements d'achat par les décideurs et gestionnaires de la RC en Ile de France?

# Les besoins de la RC

- Une enquête longue et fastidieuse, peu de réponses:
  - manque d'intérêt?
  - Nième sollicitation?
  - Refus de dévoiler des données concurrentielles?
- Nous avons cependant recueilli quelques données.
  - Entretiens individuels
  - Enquête sur internet

# Les besoins des cuisines autogérées

- Le réseau Restau'Co (1 500 membres en IdF)
  - L'AURI rue Barbet de Jouy: 337 175 repas en 2015:
    - Surgelés: frites (350 kg/semaine), haricots verts
    - Frais 1ere gamme: carotte et céleri
    - 5eme gamme: betteraves et soupe de légumes
    - produits locaux: yaourt, pain (bio), légumes (bio)
    - Preneuse de plus de local si possible
    - Local et label plus important que bio
  - Centre hospitalier de Versailles, 750 000 couverts/an
    - Tous les légumes utilisés arrivent transformés (2eme à 5eme gamme)
    - Le prix avant tout

# Le poids des différents critères de choix

	Très important		important		Moins important	
je privilégie le moins cher		x	x			
je privilégie le local	x			x		
je privilégie le bio			x			x
je privilégie les produits sous label	x					x
pour les légumes, le fait de pouvoir les trouver chez le même fournisseur pour tous les légumes et fruits toute l'année			x	x		
un fournisseur qui me proposerait des légumes de l'Île de France en saison aurait ma préférence		x	x			

# La demande de Paris

- 1 300 restaurants collectifs et 30 M repas/an
- Un plan alimentation durable
  - Le local bio ou label, c'est oui
  - Du conventionnel local, c'est non
- Les pratiques en cuisine:
  - Peu de 1ere gamme
  - Salades et crudités: 4eme gamme
  - 5eme gamme et surgelés crus pour les légumes d'accompagnement
  - Bio IdF approvisionne en bio locale
  - Une bonne adresse: Saveur Frites, Arcis sur Aube, pour de la frite fraiche sans conservateur

**Aucun intérêt aujourd'hui pour des légumes franciliens conventionnels, même transformés**

# Les besoins des Yvelines

- La politique du département
  - 92 collèges dans un groupement d'achat mis en place par le Département, soit 37 000 couverts/jour
  - Légumes 4eme gamme en majorité
  - Légumes surgelés itou
- Les lycées du département
  - Le groupement d'achat Jeanne d'Albret
  - Un approvisionnement local, mais nous n'en savons plus
  - Des légumeries, mais non opérationnelles

# Les entreprises concessionnaires

- Entreprise 1: 100 M repas/an en IdF
  - Pas d'intérêt pour le local, sauf pour les crudités en entrées
  - Local et 1ere gamme: pomme, poire, fraises et cerises, pomme de terre, chou, céleri et champignons (grossiste Pomona, pas de détail sur le « local »)
  - 4eme gamme: des ESAT, plus Huchet Leroy à Neubourg (Eure et Loir)
  - 5eme gamme: ratatouille et betterave
  - Surgelés: haricots entre autres

# Les entreprises concessionnaires (2)

- Entreprise 2: consommation 4eme gamme 2014-2015

<b>Chou blanc quartier</b>	38 700 kg	<b>Carottes entières</b>	49 800 kg
<b>Chou rouge découpé</b>	24 400 kg	Carottes rondelle	22 200 kg
<b>Chou rouge entier</b>	2 200 kg	Betterave découpée	6 300 kg
<b>Courge découpée</b>	1 600 kg	Céleri rave entier	4 400 kg
<b>Courgette découpée</b>	26 500 kg	Céleri rave découpé	19 600 kg
<b>Salade mixte</b>	58 100 kg	Chou blanc entier	2 300 kg

*Les légumes entiers sont épluchés (céleri) ou lavés et diminués de leurs feuilles extérieures (choux).*

# Les entreprises concessionnaires dans les entreprises privées

- Des légumeries fonctionnelles plus souvent qu'ailleurs
- Même avec une légumerie, les 4eme, 5eme gammes et surgelés sont présents dans l'approvisionnement
- Exemple des restaurants Canal + (Elior)
  - À Issy, (144 000 repas/an): priorité au local (salades, radis, poireaux, betteraves et endives), pomme de terre en 4eme gamme
  - A Boulogne, vive le local aussi, mais le fournisseur, Hexagros ne donne comme provenance que le pays
- Audiens (Sodexo) (450 repas/jour, 5 jours/7)
  - Quelques crudités bio, car chers
  - Priorité au local
  - Grossiste Pomona: des gammes locales

# Les grossistes

Aucune réponse à nos demandes d'entretiens  
ou de réponses à des questions

Pas de réponse non plus de la Semmaris, malgré nos demandes  
répétées

# Quelles surfaces pour nos légumes franciliens en saison

espèce	Quantités nécessaires pour la RC (en tonnes)	Rendmt /ha Conventionnel / bio	nbre d'ha nécessaire en conventionnel	Nbre d'ha pour 80% de conventionnel	Nbre d'ha pour 20% en bio
carotte entrée (2 à 3 /semaine)	11 157	40 / 36	279	223	62
carotte à accompagnement (2 à 3 /semaine)	31 324	40 / 36	783	626	174
Céleri (2/semaine)	11 431	30 / 27	381	305	85
pomme de terre 4 -7 /semaine)	142 717	50 / 45	2 854	2 283	634
Courgette (2-3 / semaine)	16 364	40 / 36	409	327	91
Courge (soupe) (1-2 / semaine)	9 200	40 / 36	230	184	51
Salade (2-4/semaine)	8 007	30 / 27	267	214	59

# Des producteurs Ok pour livrer la restauration collective

- 15 exploitations qui ont indiqué déjà travailler pour la RC ou envisager de travailler pour, si prix attractifs et engagements d'achats
- Partout sur le territoire de l'Île de France: 77, 78, 91, 95
- En majorité des conventionnels, quelques bio
- Carotte, chou, céleri, courge, radis, pomme de terre, haricot vert, pomme de terre, salade, courgette, betterave, oignon
- Seulement deux producteurs de l'Essonne ont pris le temps de répondre à notre questionnaire en ligne

# Quel matériel pour un atelier de transformation

- Hypothèse: 1 500 T de légumes transformés par an et par chaîne
  - Au dessous, rentabilité de l'outil pas assuré (cf Les Mureaux)
  - Au dessus: matériel industriel nettement plus cher et amortissement très lourd
  - Approvisionnement: légumes de plein champ, légumes abimés des maraichers (gisement non quantifiable)
  - En majorité: pomme de terre, carotte, chou, céleri, salade, courgette
- A chaque gamme, sa chaîne?
- Comparaison des prix de 2 entreprises: Sormac (Hollande, 4eme gamme) et Nilma (Italie, 4eme et 5eme gamme)
- Il existe un marché de l'occasion, 50% moins cher

# Le prix du matériel

Ligne	Prix Sormac HT	Prix Nilma TTC
Pomme de terre	311 920	156 330
Carotte et autres légumes	279 668	150 208
salade	98 970	127 974
Armoire électrique de commande	25 000	25 000
Total 4eme gamme	715 558	459 512
Appareil de cuisson 5eme gamme (capacité 462 L)		53 090

# Les autres investissements à prévoir

- Aménagement de l'espace
- Pièces frigorifiques pour le travail des produits
- Frigo pour la conservation des produits transformés
- Selon Acade et bio: 250 000 pour des chambres froides à monter soi-même
- Transformation de pomme de terre en frites fraîches à Trappes: 150 à 200 000 € d'investissement
- Surgélation: prévoir 900 000 € en plus (chiffres Acade et bio)

# Quels financements institutionnels possibles?

- Avec la loi NOTRe, plus de financement de l'Etat
- Aides départementales dans les Yvelines:
  - soutien aux projets ayant un effet structurant sur le territoire ou sur une filière de production particulière
  - Bénéficiaires: associations, collectivités territoriales, SEM, GIP, fondations
  - Parmi les axes prioritaires: la promotion des productions régionales et la mise en valeur de filières de production originales
- Les programmes LEADER en Ile de France qui pointent l'appro de proximité, les filières locales, ...:
  - Groupe action locale Gâtinais français
  - Communauté Urbaine Grand Paris Seine & Oise (Seine aval agrandi)
- Aides régionales: soutien à l'émergence et au développement de filières de proximité dans les secteur de l'agriculture et de l'agroalimentaire: pour les organisations collectives

# Qui peut avoir intérêt à créer un atelier de transformation?

- **Les producteurs: des entreprises modestes en tonnage produit**
  - Ex de G. Pointeau (courge), Pascal Dupré (haricot vert)
  - CUMA bio IdF
  - Les Potagers de Marcoussis (compléments de paniers)
- **Les industriels: déjà de très grosses installations hors IdF**
  - **Bonduelle, D'Aucy, Rosée des champs**
- **Un petit industriel en IdF:** French Quarter à Trappes: fabrique de frites fraîches pour fast food de la région
  - 750 kg/jour aujourd'hui, 1 500 demain, 10 000 plu tard avec une 2eme ligne
  - Restes de pomme de terre: de la purée?
  - Frites à 1,30 €/kg, espère pourvoir descendre à 1€ (rappel: 0,70€ en surgelé)
- Un autre petit en périphérie: Huchet Leroy (Eure), disparu à l'automne

# Qui peut avoir intérêt à créer un atelier de transformation? (2)

- **Les entreprises de restauration collective**
  - Un réel avantage compétitif de pouvoir proposer des légumes locaux prêts à l'emploi?
  - Elles ont souvent leurs propres légumeries, mais achètent quand même du prêt à l'emploi en quantité
  - Monter un atelier?
  - Prendre des parts dans une entreprise de transformation et acheter la quasi-totalité de la production, contrat d'engagement à l'appui?
- **Les collectivités territoriales:**
  - La Seine et Marne et son projet de plateforme avec outil de transformation
  - La SCIC bio, en Seine et Marne aussi
  - Des projets lents à mûrir, et qui nécessitent des engagements de rendress accessibles les marchés publics

# Qui peut avoir intérêt à créer un atelier de transformation? (3)

- **Les grossistes**
  - La demande existe de la part de leurs clients
  - Agrandir sa gamme de légumes vraiment locaux: avantage concurrentiel
  - Aucune réponse à nos multiples sollicitations, ou presque
  - Un petit grossiste: Acade et bio ....
- **Les entreprises d'insertion**
  - Plusieurs sont actives dans la transformation de légumes en France
  - Le plus souvent dans une joint venture, ou comme prestataires de service fournissant de la main d'oeuvre

**Selon que l'aventure sera individuelle ou collective, impliquera des collectivités ou seulement des privés, on pourra envisager des statuts juridiques différents**

# Les statuts juridiques

- Les SA, SAS, SARL
- Les SEM (capital majoritairement public)
- Les associations: pour les ESAT par exemple (ass Génie à Laval)
- Les coopératives
  - CUMA: cf Bio Val de Seine
  - SCOP: une SA dont les actionnaires sont en majorité les salariés
  - SCIC: comme associés, obligatoirement les salariés, les bénéficiaires, toute autre personne physique et morale (collectivité territoriale)

# Pour Dig Eat, une alternative

- Soit une initiative au niveau régional, avec un tour de table producteurs, collectivités territoriales, entreprises d'insertion, en vue de la création d'une SCIC
- Soit une initiative personnelle,
  - soutenue par un grossiste ou une entreprise de restauration collective, avec engagement d'achat de tout ou partie de la production sur plusieurs années et/ou participation financière à la création de l'outil
  - Faisant appel à une entreprise d'insertion pour une partie de la main d'œuvre (transformation, préparation des commandes, ...)

Aujourd'hui, c'est la 2eme solution qui va voir le jour en mars, aux Mureaux

Ce qui n'obère aucunement l'émergence d'initiatives au sud ou à l'est de la région